

Bezalk

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **7**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **73.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.4%)	79 %	12
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (17.9%)	75 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	2.5 kg (17.9%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (7.1%)	68 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	100 g	---	15 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	3 dni	4.1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile