

## bursztynowe

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **20.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (80%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 100	1 kg (16%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	10 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa czech pilsner	Ale	Suche	10 g	---