

Chmielowe pełne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	65 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	14 dni	4 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	14 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook	15 g	14 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa