

Ciasteczkowe

- Gęstość **6.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM ---
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (25%)	--- %	---
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (25%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min