

corn_beer

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Briess - Yellow Corn Flakes	1 kg (25%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt premium	3 kg (75%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	5 g	60 min	8.15 %
Gotowanie	Northern Brewer	5 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Sladek	10 g	30 min	8.15 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Sladek	5 g	10 min	8.15 %
Gotowanie	Northern Brewer	5 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	8.4 %