

CYTRUSOWY KNUR

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
Zacieranie	Simcoe	15 g	2 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---