

## Dietetyczne

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **55**
- SRM **6.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (30.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis