

Eksperyment #1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **9.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (42%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (21%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.08 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (14%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (7%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	7 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Suche	6 g	---