

Full Aroma Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (93%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Herkules | 20 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 0 min | 2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |