

Full Aroma Hops

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **135 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **135 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **152.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **93 L**
- Całkowita objętość zacieru **124 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **93 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **90.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **152.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	30 kg (96.8%)	82 %	4
Ziarno	zakwaszający	1 kg (3.2%)	1 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	90 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	200 g	45 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	10 dni	4 %