

Full Aroma Hops

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	1 min	6 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---