

Full Aroma Hops , Carlberg z wiki org

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.1 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **43C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 10 kg (95.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (4.8%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 90 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 45 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.3 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 4 dni | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 42 g | Pierwsze pokolenie |