

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