

Full Aroma Hops (marynka)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **61 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **44C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.3 kg (94.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.4%)	79 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim UK	25 g	5 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16.1 g	uwodnione

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------