

Good Myrning Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (79.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.64 kg (20.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's