

harcerskie

- Gęstość **3.3 BLG**
- ABV **1.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.75 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.75 kg (50%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis