

Heliady

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **12.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.5%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmelowy Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	70 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat PL	30 g	60 min	12.5 %
Na zimno	Chinook PL	68 g	3 dni	10 %
Na zimno	Target	9 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---