

## Herbal ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski typ I	0.3 kg (14.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	12 g	75 min	6.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs