

Herbatka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **18**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.2 kg (56.4%)	81 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (38.5%)	80 %	8
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.2 kg (5.1%)	78.5 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty bell ale	Ale	Suche	5 g	Mongrove jack

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata earl graj z skurka cytryny	50 g	Fermentacja cicha	7 dni