

Imbirowa jesień

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	--- %	---
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (3.5%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	80 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min