

ira 2019

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **13**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale	0.5 kg (8.6%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (17.2%)	75 %	50
Ziarno	red crystal	0.3 kg (5.2%)	80 %	400
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.6%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla szyszka uniwersalny	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	sybilla szyszka uniwersalny	17 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	perle uniwersalny	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-5	Ale	Gęstwa	100 ml	---