

IUMA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **6.2**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (69.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramel Pils Bestmalz	0.3 kg (7%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	15 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	15 g	0 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	0 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Liberty Bell M36 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jascks
-------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min