

Jarząbek 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **8**

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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **50 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **75.6C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.95 kg (95.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.22 kg (4.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
se	Ale	Suche	11.5 g	---