

jasne

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **21**
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **3 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **3 min w 47C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min w 71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (61.6%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (12.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (24.6%)	82 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (1.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern promise	20 g	40 min	11.1 %
Gotowanie	southern promise	8 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	southern promise	22 g	1 min	11.1 %