

Jasne bursztynowe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (60.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (30.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (4.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (4.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 5.5 g | 50 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5.5 g | 50 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 6 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 6 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Gęstwa | 64 ml | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirflock | 1 g | Gotowanie | 15 min |