

Jasne lekkie

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **50 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (23.3%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (23.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (34.9%)	79 %	22
Ziarno	Słód Strzegom cookie	0.3 kg (7%)	--- %	60
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.5 kg (11.6%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wai-iti	25 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	20 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Lager	Suche	11 g	---