

jasne pełne resztki

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (19.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	ekstrakt super jasny gozdawa	1 kg (17.9%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis