

jasne polskie z karmelowym

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **46.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzeński malteurop	10 kg (88.5%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy	0.8 kg (7.1%)	80 %	30
Ziarno	monachijski	0.5 kg (4.4%)	85 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	68 g	50 min	7.4 %
Gotowanie	lubelski	50 g	30 min	2.6 %
Gotowanie	lubelski	50 g	5 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale