

jasne z czekoladowym

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **8.1**

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 **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 **30 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 **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **47.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11 kg (97.3%)	90 %	4
Ziarno	karmelowy	0.3 kg (2.7%)	90 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fuggles	25 g	55 min	14.1 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	35 g	5 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	fuggles	35 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Gęstwa	300 ml	safale