

Koniec sezonu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **-2.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	11.113 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	1 min	15.6 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	4 dni	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min