

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 |