

Kottbusser

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.3 kg (62.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (28.3%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 0.5 kg (9.4%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 12.5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12.5 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|----------|--------|----------------------|-------|
| Inne | molasses | 25 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |
| Inne | honey | 62.5 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |