

kremowka

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.8 kg (15.1%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (1.9%)	75 %	5