

Kundel Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **6.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **62.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62.5C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (82.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.28 kg (6.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.275 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.165 kg (3.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Premiant	30 g	1 min	9.9 %
Gotowanie	Premiant	20 g	10 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	11 g	Lallemand