Kundel

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **---**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **64.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg *(51.9%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.3 kg *(33.8%)*	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg *(14.3%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11.6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	6 g	Gotowanie	10 min