

kwiecień-plecień

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **5.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (27.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (46.3%)	78 %	18
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	2 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	15 min