

lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (69%)	81 %	6
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (17.2%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %