

lekkie ale żytnie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.7 kg (19.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (11.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	5 g	75 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	1 min	1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale