

letni czas

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.4**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **57 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **48 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (4.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	22 g	Safale