

Letni Wiatr

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Belma	10 g	10 min	9.4 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Belma	20 g	3 dni	9.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New England Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand