

letnisko

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (97.1%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (2.9%)	75 %	89

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	gips	5 g	Gotowanie	10 min