

mish

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **14.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **70 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (14.3%)	70 %	49
Ziarno	whisky	1 kg (14.3%)	--- %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	50 g	30 min	15 %
Na zimno	Marynka	100 g	4 dni	8.8 %