

Nail tafelbier

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **71.1 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **79.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71.1C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	1.93 kg (85%)	78 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.34 kg (15%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	8.5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	14.17 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - french saison	Ale	Płynne	29.6 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	28.35 g	Gotowanie	10 min