

niskoalkoholowe#1

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **12**
- SRM **7.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.9 kg (86.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom cookie	0.1 kg (4.5%)	80 %	50
Ziarno	Karmelowy Strzegom 150	0.1 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (4.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	45 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Us-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis