

Niskoalkoholowe

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (17.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (17.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (29.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (5.9%)	81 %	53
Ziarno	Dekstrynowy	0.2 kg (5.9%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.9%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Marynka	10 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis