

nn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **5.7**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.4 kg (75.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (4.4%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rumianek	25 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	lipa	25 g	Fermentacja cicha	5 dni

Przyprawa	east kent goolding	15 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
-----------	--------------------	------	-------------------------	-------