

Norweski Świr

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.52 kg (11.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (22.1%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	22 g	60 min	11.2 %
Zacieranie	Lomik	20 g	60 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Suche	10 g	---
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile