

Ordinary bitter lukrecjowe

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	50 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki bukowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	korzeń lukrecji	40 g	Gotowanie	30 min
-----------------	-----------------	------	-----------	--------