

Orkiszowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód orkiszowy	2 kg (40%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (40%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mauribrew weiss	Pszeniczne	Suche	12.5 g	---