

Orkiszowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **12.5**

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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód orkiszowy | 2 kg (33.3%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 1 kg (16.7%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 25 g | 90 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 25 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 25 g | 0 min | 4 % |