

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**
- Wyladzaj 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 %