

## Ostat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **10 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Low Colour MARIS OTTER	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	82 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---