

Pepíček

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **10 min**
- Temp **49 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **37.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.6 kg (29.1%)	83 %	5
Ziarno	Żytni	0.9 kg (16.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	5 min	3.75 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	45 min	4.6 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis