

Pesatko

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (75.6%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (2.7%)	75 %	120
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.6 kg (15.9%)	75 %	5
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.1 kg (2.7%)	79 %	6
Cukier	Glukoza piwowarska	0.12 kg (3.2%)	81 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	5.5 %
Whirlpool	Agnus	25 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Sladek	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Agnus	25 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	saaz	75 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	210 ml	Danstar
Gęstwa płukana				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min