

Piwo Dżentelmena

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **10**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold	1 kg (13.9%)	74 %	17
Ziarno	Pszeniczny podpiekany - toasted - 22-35 EBC Crisp 0,2 kg	0.2 kg (2.8%)	5 %	22
Ziarno	Crystal extra light	0.5 kg (6.9%)	72 %	120
Ziarno	Amber Crisp	0.5 kg (6.9%)	73 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	15 g	10 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	15 g	1 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	20 g	0 min	14.3 %
Na zimno	Admiral	130 g	3 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US04	Ale	Gęstwa	200 ml	---