

Polewik

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (12.5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 20 g | 10 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g | 10 min | 10.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 6 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 6 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 30 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------------|-----|-------|------|-----|