

Polewik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **8.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (11.1%)	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 US-05	Ale	Suche	11 g	---
--------------	-----	-------	------	-----