

Pozywka

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.14 kg (100%)	80 %	4