

pozywka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 0.2 kg (100%) | 81 % | 6 |