

Przepis 4

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (18.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0 kg	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0 kg	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Perle	15 g	0 min	7 %
Whirlpool	Puławski	15 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Gęstwa	18.18 ml	---