

Radlerek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (53.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (17.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (10.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.9%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | zest + sok z 2 cytryn | 2 g | Gotowanie | 1 min |

| | | | | |
|-----------------|---------------------------|-----|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | zest + sok z 2 pomarańczy | 2 g | Gotowanie | 1 min |
| Dodatek smakowy | zest z 2 cytryn | 2 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | zest z 2 pomarańczy | 2 g | Fermentacja cicha | 3 dni |