

## Resztki

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **6.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (66.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	7.2 g	90 min	10 %
Gotowanie	marynka	20 g	90 min	9.4 %
Gotowanie	norther brewer	41 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	lubelski	62 g	45 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	26 g	5 min	4.3 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---