

Resztkowe 2021

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **37**
- SRM **8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3%)	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	55 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis