

Rudy bobrek

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **53**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.4 kg (89.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.1%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	35 g	70 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	35 g	30 min	10 %
Whirlpool	Zatecki czerwieniak	24 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	koncentrat słodowy	2 g	Fermentacja burzliwa	4 dni
Przyprawa	imbir	200 g	Fermentacja cicha	3 dni