

SAHTI

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **27**
- SRM **18.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **78.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.61 kg (48.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.72 kg (20.1%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.34 kg (17.2%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1.71 kg (12.6%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.16 kg (1.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Yellow Sub	77.78 g	60 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.56 g	Fermentis