

Schoolhouse tafelbier

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **68.3 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.3C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.7 kg (75.3%)	79 %	4
Ziarno	Caravienne Malt	0.45 kg (19.9%)	73.9 %	43
Ziarno	Aromatic Malt	0.11 kg (4.8%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	14.17 g	60 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	29.6 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	28.35 g	Gotowanie	10 min