

ściepa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **8.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.738 kg (54.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.137 kg (35.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (9.4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 15 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| kveik hornindal | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |