

Shake Me Baby On More Time

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.65 kg (20.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.815 kg (26.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.68 kg (21.8%)	70 %	49
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.07 kg (2.2%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	9.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	9.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	5 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	320 g	Gotowanie	15 min