

## Single

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (16.7%)	85 %	4