

Słoneczny brzeg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.796 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.01 kg (20.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.081 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (20.5%)	78 %	20
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.525 kg (10.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom wędzony jabłoń	0.455 kg (9.3%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	35 min	8.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	35 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	25 min	4 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale