

SŁP- Szybkie, Łatwe, Przyjemne

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **35**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (11.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (11.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (11.1%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 40 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |