

Śmieciowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.7 kg (70.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp Pale Ale | 0.5 kg (9.5%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.65 kg (12.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.43 kg (8.1%) | 80 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Premiant | 25 g | 10 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Tettnang | 20 g | 5 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 0 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Summit | 30 g | 15 min | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Gęstwa | 800 ml | Fermentis |