

Solaris

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (61.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (6.2%)	80.5 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	8 %