

Super piwo

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **34.4**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (67.9%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (9.9%)	75 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.2%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.8 kg (9.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	68 g	60 min	9.5 %