

Światłość Swaroga

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **31.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (33.3%)	82 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (16.7%)	79 %	130
Ziarno	Żytni	0.5 kg (16.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Puławski	25 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- <http://www.fontspace.com/roland-huse-design/esthajnal>
15 wrz 2018, 22:37