Szato

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg *(16.7%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg *(25%)*	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg *(33.3%)*	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg *(25%)*	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki COGNAC	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.