

Tak

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **55**
- SRM **10**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **28 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **28 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.75 kg (91.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	12.5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	12.5 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	6 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12.5 g	10 min	4 %
Gotowanie	Pekko	7 g	10 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Twara Cytrynowa	10 g	Zacieranie	---