

test1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	20 min	11 %
Na zimno	Falconers flight	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis