

Thomas

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **64**
- SRM **26.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (82%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.2%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (4.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis