

Trzeźwość

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **28.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 6 kg (83%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.4 kg (5.5%) | 81 % | 70 |
| Ziarno | Carafa III | 0.13 kg (1.8%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.5 kg (6.9%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark | 0.2 kg (2.8%) | 74 % | 430 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 25 g | 30 min | 3 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|---------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Kultury | 1000 g | Maciej Lab |
| wyeast - roeselare mix | Ale | Płynne | 125 ml | wyeast |