

W012 - Summer bez ale

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.9 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Vienna (BESTMALZ)	1 kg	82.5 %	23
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.5 kg	83.5 %	11
Dodatek	Owoc Czarnego bzu	0 kg	19.57 %	265

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Target	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Goldings, East Kent	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Goldings, East Kent	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham	Ale	Suche	--- g	Danstar