

Walczyk Adama

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (46.2%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.4 kg (6.2%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	5 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	2 g	Gotowanie	15 min