

WARIAT

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **118**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale Flagon	0.5 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (14.7%)	80.5 %	2
Ziarno	płatki ryżowe	0.4 kg (11.8%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---