

warka #9

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **51**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils Crisp	3.5 kg (70%)	--- %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	ht blanc	30 g	20 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	0 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa hybrid ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---
temperatura fermentacji poniżej/pod 20 celcjusza				