

warka eksperymentalna

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 7 kg (74.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (10.6%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (10.6%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g | 10 min | 5.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 5 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|---------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------|---------|------|-----------|--------|