

Weselna próba

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (88.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 5 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |