

Weselne jasne lub owocowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (48.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.1%) | 85 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (27.4%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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