

Wino

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 5 kg (77%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (15.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 9.92 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 9.92 g | 20 min | 7 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 9.92 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 9.92 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 79.95 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|----------|--------------|
| Wyeast - London ESB Ale | Ale | Płynne | 100.6 ml | Wyeast Labs |