

własny 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72.5 C**, Czas **40 min**
- Temp **76.5 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72.5C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76.5C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | bochemian pilsner | 5 kg (96.2%) | --- % | 4 |
| Ziarno | cookie | 0.2 kg (3.8%) | --- % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 59 min | 7.2 % |
| Gotowanie | lubelski | 25 g | 5 min | 2.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Lager | Suche | 7 g | --- |