

Z resztą.

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (28.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	First Gold	10 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	15 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	1 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	fermentis