

zandka pear

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **8.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **22 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **22 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony gruszą viking malt	3 kg (52.6%)	80 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (17.5%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.8%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.5%)	80 %	5
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.5%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	robot