

Zerowanie magazynu 0.1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.13 kg (40.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.84 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.37 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	30 min

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	-----	-----------	-------