

Zimorodek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **2.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **29.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (17.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (35.1%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (29.8%)	80 %	---
Cukier	Kryształ	1 kg (17.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre