

Żółtek

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile