

Żubrowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (54.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Puławski	30 g	5 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	80 g	Gotowanie	10 min
Zioło	trawa żubrówka	0.02 g	Gotowanie	10 min
Zioło	trawa żubrówka	0.04 g	Fermentacja cicha	7 dni