

Na młóto dla glonów

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

5 kg słodu + 20 litrów wody do zacierania (1:4).
Po zacieraniu wysładzać młóto do ekstraktu 2 st. Brixu.
Następnie przelać przez młóto 20 litrów wody o temperaturze 70 st. C. Wodę zebrać, młóto przepłukać wodą i wysuszyć w temperaturze 50 st. C.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Wai-iti	50 g	15 min	2.4 %
Boil	Mosaic	7 g	60 min	12.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US05	Ale	Dry	10 g	---