

Brewster Beacon 25L	
Efektivita pivovaru	73%
Objem nádoby	25L
Délka Chmelovaru	90 min

Výpočet vody	
Voda na rmutování	15,39 L
Vylazovací voda	21,93 L
Celkové množství vody	37,32 L

Základní údaje	
Autor:	Radek Milota
Počáteční hustota:	1.050
Konečná hustota:	1.008
IBU:	37
Barva:	8 EBC

Rmutování:	Teplota:	Čas:
Peptonizační teplota	52° C	10 min.
Nižší cukrotvorná teplota	62° C	30 min.
Vyšší cukrotvorná teplota	72° C	30 min.
Odrmutovací teplota	78° C	10 min.

Ingredience:	Název:	Množství:
Slad:	SWAEN Pilsner	5,7 Kg
Chmel:	Vital 10,62%	25g
	ŽPC 3,44%	60g
Kvasnice:	Fermentis S-189	2 bal.

Fermentace:	Teplota:	Čas:
Fermentis S-189	12° C	14 dní

Složení

		Chmelovar:
Množství:	Chmel:	Čas:
25g	Vital 10,62%	90 min.
24g	ŽPC 3,44%	20 min.
36g	ŽPC 3,44%	5 min.