

#55

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **34**
- SRM **35.7**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (57.3%)	78 %	6
Ziarno	Barley, Torrefied	1 kg (14.3%)	79 %	100
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (7.2%)	78 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.085 kg (1.2%)	55 %	1500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1000
Ziarno	Briess - Black Malt	0.1 kg (1.4%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	20 g	45 min	7.2 %
Gotowanie	Aurora	20 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	bobek	30 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	bobek	30 g	5 min	6.1 %