

Ankylozaur

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **38.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (22%)	80 %	16
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	1 kg (11%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (18.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Ekstrakt dodajemy 10 min przed końcem gotowania.
28 sie 2015, 11:42