

Batałowe Ale

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **40**
- SRM **10.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	5.9 kg (59.6%)	81 %	3
Ziarno	Monachijski IREKS	1.8 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy 140 EBC IREKS	0.7 kg (7.1%)	80 %	140
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.7 kg (7.1%)	81 %	6
Dodatek	Belgijski cukier kandyzowany	0.35 kg (3.5%)	80 %	0
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.45 kg (4.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	28 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	17 g	15 min	13 %
Gotowanie	Comet	23 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	23 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar
-----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bataty	1800 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziele angielskie	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Przyprawa do piernika	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka do drożdży	5 g	Gotowanie	10 min