

CZARCIE ROGI

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **69**
- SRM **37.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (72.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Kawowy Castle Malting 500	0.5 kg (7.2%)	75.5 %	500
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.2%)	73 %	1001
Ziarno	Red Crystal 400	0.2 kg (2.9%)	75 %	400
Ziarno	Zakwszający	0.2 kg (2.9%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Brettanomyces Blend THE YEAST Bay	Ale	Płynne	100 ml	---