

Duathlon

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **37.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	2.73 kg (57%)	80 %	3
Ziarno	słód monachijski ciemny	0.82 kg (17.1%)	78 %	22
Ziarno	słód pszeniczny jasny	0.14 kg (2.9%)	82 %	5
Ziarno	słód karmelowy 600	0.14 kg (2.9%)	68 %	600
Ziarno	słód Caramunich typ I	0.07 kg (1.5%)	73 %	90
Ziarno	słód barwiący	0.07 kg (1.5%)	65 %	1400
Ziarno	słód Carafa typ I	0.07 kg (1.5%)	65 %	900
Ziarno	słód żytni palony	0.14 kg (2.9%)	--- %	650
Dodatek	palony jęczmień	0.2 kg (4.2%)	--- %	1150
Dodatek	płatki jęczmienne	0.27 kg (5.6%)	--- %	4
Dodatek	płatki owsiane	0.14 kg (2.9%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zeus	6.82 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10.23 g	40 min	13.7 %

Gotowanie	Simcoe	10.23 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10.23 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	13.64 g	5 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4.77 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży	4.77 g	Gotowanie	15 min