

Gruit

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **14.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **-22.7 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.29 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.44 kg (3.9%)	76 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.36 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.54 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.4%)	80 %	1
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Płynne	22 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Krwawnik	5 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	wrzos	39.6 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	wrzos	39.6 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	bylica pospolita	39.6 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	bylica pospolita	19.8 g	Gotowanie	20 min

Zioło	krwawnik	25 g	Gotowanie	1 min
-------	----------	------	-----------	-------