

Gruit

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **27.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

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

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając L wody o temp. C

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4.225 kg (85.3%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.16 kg (3.2%)	72 %	319
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.15 kg (3%)	74 %	159
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.15 kg (3%)	77 %	25
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (3%)	80 %	1
Ziarno	Roasted Barley	0.12 kg (2.4%)	55 %	799

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Bog Myrtle (Sweet Gale)	0.65 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Heather	18 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Heather	18 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Mugwort	18 g	Gotowanie	60 min

Zioło	Mugwort	9 g	Gotowanie	20 min
-------	---------	-----	-----------	--------