

King of the Sea v0.1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **22.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (25%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (5%)	70 %	300
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.17 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.13 kg (3.3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	15 min	12.9 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------