

Narcissistic Cannibal

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **51**
- SRM **10.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	1 kg (15.5%)	80 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.6%)	55 %	1200
Cukier	cukier kandy	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.8 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	10 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
------------	------------	-----	-----------	--------