

No. 10

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Best Maltz - Monachijski typ II	2 kg (27%)	78 %	22
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (13.5%)	80.5 %	9
Ziarno	Best Maltz - Chit Malt	0.1 kg (1.4%)	65 %	2
Ziarno	Best Maltz - Chocolate	0.3 kg (4.1%)	55 %	900
Ziarno	Best Maltz - Crystal 150	0.5 kg (6.8%)	70 %	150
Ziarno	Best Maltz - owsiany	0.3 kg (4.1%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom - Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	50 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Pilgrim	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	5 g	Gotowanie	5 min