

No. 12

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **9.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (71.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (15.1%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (9.4%)	75 %	59
Ziarno	Chit Malt	0.1 kg (3.8%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	45 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	7 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis