

Pierwsze ostre

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **26.3**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (88.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (4.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	20 g	40 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chilli	100 g	Fermentacja cicha	---