

R i S 1

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **39**
- SRM **47.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (54.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Extra black	0.4 kg (4.3%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.3%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.3%)	78.3 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.6 kg (6.5%)	78.3 %	350
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0 kg	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0 kg	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0 kg	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	25 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	sabro	25 g	10 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis