

Taboretowe (warka nr93)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	14.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Columbus	10 g	4 dni	14.7 %
Na zimno	Chinook	15 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------