

WAGABUNDA & GOLEM - BGM 19

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **41.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **240 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **252 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **277.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **195.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **273.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **195.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **159.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **277.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	25 kg (31.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	25 kg (31.9%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	12.5 kg (16%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	5 kg (6.4%)	82 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	2.5 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	3.5 kg (4.5%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	2 kg (2.6%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	2.75 kg (3.5%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	200 g	50 min	10 %

Gotowanie	Marynka	200 g	30 min	10 %
-----------	---------	-------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	4000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lukrecja	165 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	Kozieradka	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Cynamon	440 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Habanero 8 szt.	100 g	Gotowanie	1 min