

## 002-Papa na lepiku

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.2%)	73 %	887
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1.5 kg (25%)	80.5 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	adha	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	adha	30 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
---	-----	--------	--------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	jałowiec	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe oloroso	30 g	Fermentacja cicha	20 dni

### Notatki

- Gotowanie 80 min  
burzliwa 7-10 dni  
cicha- 20 dni  
refermentacja ok 14 dni w temp 16C  
leżakowanie ok 2 miesiące  
*11 lut 2016, 22:08*