

#1

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (74.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakaowiec	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	wanilia	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	30 dni