

#100 Kaipaus on ainoa energia

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.3 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **2 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (68.2%)	82 %	4
Ziarno	Żytni 4-14 EBC Viking Malt	1 kg (22.7%)	80 %	9
Ziarno	Monachijski Ciemny 19-25 EBC Viking Malt	0.4 kg (9.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lubelski PL 2019 szyszka	100 g	1 min	4.6 %
Zacieranie	Jałowiec gałąź	13.5 g	40 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże piekarskie	Ale	Kultury	18 g	Lallemand