

## 15 SRM

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **47**
- SRM **15**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.2%)	81 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.1%)	79 %	30
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (14.1%)	80 %	14
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1 kg (14.1%)	82 %	10
Ziarno	słód enzymatyczny Viking Malt	0.5 kg (7%)	--- %	7
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (14.1%)	70 %	40
Ziarno	Jęczmień palony	0.095 kg (1.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	30 g	30 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	20 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	60 min	4.1 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis