

## #27

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **55.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (38.6%)	90 %	621
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (22.7%)	75.5 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	50 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis