

## 3.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.1%)	75 %	59
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.1%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	25 g	8 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	20 g	8 dni	10 %

### Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------