

#55

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **34**
- SRM **35.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 4 kg (57.3%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Torrefied | 1 kg (14.3%) | 79 % | 100 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (7.2%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.5 kg (7.2%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.085 kg (1.2%) | 55 % | 1500 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (4.3%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.1 kg (1.4%) | 55 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora | 20 g | 45 min | 7.2 % |
| Gotowanie | Aurora | 20 g | 30 min | 7.2 % |
| Gotowanie | bobek | 30 g | 15 min | 6.1 % |
| Gotowanie | bobek | 30 g | 5 min | 6.1 % |