

## #57

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **33**
- SRM **46.4**

### 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (5.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.25 kg (3.5%)	63 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	55 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand