

## #62 The Dealer

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.16 kg (77.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.83 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.38 kg (7.1%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	witamina A	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	sól Epson	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	15 g	Zacieranie	60 min