

# Aard wiedzmińskie pierdolnięcie - papa Vesemir poleca

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **21.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.273 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.16 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	karmelowy 400	0.325 kg (5.5%)	71 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.125 kg (2.1%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień prażony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Cukier	cukier	1 kg (16.9%)	99 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Tradition	50 g	2 min	5.5 %

## Drożdże

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

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------