

## ABA # 55 i 56

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **27**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (71.2%)	79 %	6.5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.2 kg (11.5%)	79 %	13.5
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.4 kg (3.8%)	78 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.8%)	77 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (5.8%)	--- %	135
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (3.8%)	--- %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Eureka	15 g	30 min	18 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	35 g	0 min	18 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
FM Kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1.5 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- 19C - Szybki i płynny start obu fermentorów po kilku godzinach od zadania gęstwy (Kveik III, Irlandzkie II).  
Po ok 3 dniach burzliwa w zasadzie skończona.  
21C  
Po 8 dniach przeniesione na cichą. Piwa wydawały się cierpkie od rabarbaru przeniesionego z gęstwą.  
Po 3 dniach chmielenia na zimno i 2 chłodzenia do  
5C rozlew. 15.12.16  
15 gru 2016, 11:03