

alt

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **13.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **36.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	7.6 kg (89.6%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (9.4%)	75 %	59
Ziarno	Carafa	0.08 kg (0.9%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	160 g	60 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Ale	Gęstwa	100 ml	---