

# Ancymon

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **25.2**
- Styl **Robust Porter**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 4 kg (74.1%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Oats, Flaked             | 0.6 kg (11.1%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (9.3%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Carafa III               | 0.3 kg (5.6%)  | 70 %       | 1034 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|----------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Cinnamon | 20 g  | Fermentacja cicha | 5 dni |