

Azmodan 2.1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **32.1**
- Styl **Dry Stout**

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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III special	0.25 kg (5.6%)	70 %	1400
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (5.6%)	55 %	1000
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnat	10 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	14 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew