

## Babranie w kale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **33.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.9%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	25 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	1 dni	11 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	12 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chłodnica	0 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Próbujemy drugie podejście do wora zaciernego.  
Pamiętać o dodaniu 10l wody na mashout (odp ciepłej).

Chmienie - po schłodzeniu brzezki do 80 stopni.  
25 maj 2022, 09:46