

## Beka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **12.3**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (12%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Admiral	8 g	10 min	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	wanillia	1 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	jim beam honey	100 g	Fermentacja burzliwa	7 dni