

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 |