

## Bornholm 2 - vest coast blaster z książki Jamila

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **16**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (78.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (7.1%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.45 kg (6.4%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.23 kg (3.3%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.23 kg (3.3%)	75 %	55
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.12 kg (1.7%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	1 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---