

## Brak nazwy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **36.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (40.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.11 kg (3%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (40.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.11 kg (3%)	70 %	1024
Ziarno	black bezmaltz	0.1 kg (2.7%)	55 %	1200
Ziarno	Słód Kawowy 500 EBC	0.2 kg (5.4%)	75.5 %	420
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (5.4%)	75 %	43

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	11.8 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's libery balle ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Dom