

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's libery balle ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | Dom |