

brudna pszczoła

- Gęstość **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **49**
- SRM **45.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 70C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.35 kg (21.4%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	2.35 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	1.18 kg (10.7%)	78 %	100
Ziarno	Castle Cafe	0.59 kg (5.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.29 kg (2.7%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	4.24 kg (38.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Puławski	50 g	45 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	27.06 g	Safale