

# Ciapaty Mirek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **29.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (76.9%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.8 kg (8.8%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.5%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.3%)	--- %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.5%)	--- %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lomik	50 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	50 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
G6	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mirabelki	20000 g	Gotowanie	5 min