

## Ciemna słodyczka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **30.7**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	2 kg (42.1%)	79 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale	1.5 kg (31.6%)	80 %	12
Ziarno	Viking Caramel 150	0.5 kg (10.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.35 kg (7.4%)	68 %	400
Ziarno	Castle Malting - Chateau Cafe	0.2 kg (4.2%)	75.5 %	500
Ziarno	Viking Barwiący	0.2 kg (4.2%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	20 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- To nie ma być Old Ale de facto, ale coś tam musiałem kliknąć.

Barwiący ekstrahowany na zimno przed wrzuceniem ziarna do gara.

Zaciera się na wytrawnie tylko tak długo jak długo będzie się podgrzewać do temperatury 72°C ... taki pomysł :>

24 cze 2019, 16:34