

CZARNOBRODY Weselny - Wystódziny

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **28.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.91 kg (46.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.59 kg (39.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.16 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.19 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.06 kg (1.6%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	9 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	5 g	30 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs