

## Czyszczenie magazynu

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **28.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting Pale Ale	2 kg (40%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (4%)	65 %	1100
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Bestmaltz Wiedeński	1.6 kg (32%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---