

# Donger

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	10 min	11 %
Na zimno	lunga	50 g	5 dni	11 %

## Notatki

- po wsypaniu 68->64, podgrzane do 66  
12:15->13:15 spadło do 64  
podgrzewanie do 76  
13:43 koniec podgrzewania  
13:47 układanie złoza filtracyjnego  
16:00 początek gotowania  
25 lut 2017, 12:18