

# DragonWolf-Ara

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	30 g	0 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	30 g	0 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	50 g	0 min	5.9 %
Whirlpool	Styrian Wolf	30 g	---	11.1 %
Whirlpool	Styrian Dragon	40 g	---	7.2 %
Whirlpool	Aramis	50 g	---	5.9 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis