

Druh + Igraszka

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **57**
- SRM **45.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (41%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (32.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Wiśnią | 2 kg (16.4%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.6 kg (4.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.6 kg (4.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 70 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 50 g | 35 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 50 g | 15 min | 6 % |
| Na zimno | Lomik | 50 g | 7 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwki wędzone | 1000 g | Gotowanie | 30 min |
| Dodatek smakowy | śliwki wędzone | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Witold Pilecki ps. „Druh” (ur. 13 maja 1901 w Ołońcu, zm. 25 maja 1948 w Warszawie) – rotmistrz kawalerii Wojska Polskiego, współzałożyciel Tajnej Armii Polskiej, żołnierz Armii Krajowej, więzień i organizator ruchu oporu w KL Auschwitz. Autor raportów o Holocauście, tzw. Raportów Pileckiego. Oskarżony i skazany przez władze komunistyczne Polski Ludowej na karę śmierci, stracony w 1948. Unieważnienie wyroku nastąpiło w 1990[3]. Pośmiertnie, w 2006 otrzymał Order Orła Białego, a w 2013 został awansowany do stopnia pułkownika.
16 paź 2018, 17:20
- Witold Pilecki (ur. 13 maja 1901 w Ołońcu, zamordowany 25 maja 1948 w Warszawie) Został zatrzymany przez władze komunistyczne 5 maja 1947 r. W areszcie był torturowany przez funkcjonariuszy Urzędu Bezpieczeństwa. W trakcie ostatniego, jak się później okazało, widzenia z żoną, Pilecki wyznał jej że "Oświęcim to była igraszka".
23 sty 2019, 20:11