

## Generator

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **21.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Ale - Viking Malt	2 kg (69%)	75 %	70
Płynny ekstrakt	Miód Wielokwiat	0.9 kg (31%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	25 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Endeavour	25 g	1 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale S-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Notatki

- přeruřuje elektřinu  
19 wrz 2020, 08:19