

Gruesome Gertie

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **49**
- SRM **20.9**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni Jasny (Weyermann)	3.75 kg (55.6%)	85 %	5
Ziarno	Pale Ale (Strzegom)	2 kg (29.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Special X (BestMalz)	0.5 kg (7.4%)	80 %	400
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (7.4%)	78 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	5 min	9.8 %
Whirlpool	Lomik	30 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B16 Belgian Saison	Ale	Suche	10 g	Bulldog