

HERFSTBOK 16BLG 25L TB

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **13.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 3.75 kg (51.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.25 kg (17.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.25 kg (17.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.38 kg (5.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Cookie | 0.38 kg (5.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.25 kg (3.4%) | 75 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 32 g | 70 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 24 g | 20 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 2000 ml | Fermentum Mobile |