

Jakby Noc Kupały z browaru Perun

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **19.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (62.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.4%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.3%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	73 %	1001
Na ostatnie 5 minut zacierania				
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (2%)	55 %	985
Na ostatnie 5 minut zacierania				
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %
Na zimno	lunga	60 g	14 dni	11 %
Na zimno	Sybilla	60 g	14 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sacharoza	100 g	Butelkowanie	---