

## K.O.PALnia

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (37.5%)	79 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (6.3%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (7.8%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Notatki

- Czekoladowe, palone słody dodajemy przy temp. 72°C

2 lis 2024, 12:37