

# Kazika Wielkiego

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **55**
- SRM **30.1**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	14 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermoale	Ale	Suche	24 g	---