

# KOŃSKI ZAD

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **8.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Red X	2 kg (25%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Złote Polesie	50 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Chinook PL	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Oktawia	100 g	5 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay Saison Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	50 ml	The Yeas Bay