

# Kopia Noc Kupały z Browaru Perun

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **25**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Na ostatnie 5 minut zacierania				
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %
Na zimno	Sybilla	50 g	5 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.36 g	Fermentis
--------------	-----	-------	---------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Sacharoza	120 g	Butelkowanie	---