

## Koyt - amber

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **11**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **35 C**, Czas **20 min**
- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **36.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (44%)	61 %	5
Ziarno	Amber Malt	1.5 kg (33%)	75 %	43
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (19.8%)	85 %	3
Dodatek	Rice Hulls	0.15 kg (3.3%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10.8 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	9 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	9 g	10 min	4.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	9 g	5 min	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- - śrutowanie słodu owsianego trwa bardzo długo  
*25 mar 2018, 20:54*