

## Koyt - amber

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- 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**
- Wysładzaj 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

| <b>Nazwa</b>          | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale        | Płynne       | 30 ml        | Fermentum Mobile    |