

Koyt - amber and pilzner malt

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **8.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 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 **22 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 3.33 kg (43.9%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Amber Malt | 1.5 kg (19.8%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (19.8%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.25 kg (3.3%) | 1 % | 0 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (13.2%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 18 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfrüh | 15 g | 20 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfrüh | 15 g | 10 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfrüh | 15 g | 5 min | 4.9 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - German Ale 1007 | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |