

Kruczy Wrzask

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **15**
- SRM **48.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Słód Cookie (bursztynowy)	1 kg (10%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Wyeast Labs
-------------------------	-------	-------	------	-------------