

Krwawy bór

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **14.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.5%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (14.9%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (6.9%)	--- %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (8%)	--- %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (1.1%)	--- %	400
Cukier	cukier	1 kg (11.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	5 min	17 %

Na zimno	Waimea	20 g	5 dni	17 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gervin gv12	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	pechy sosny	100 g	Gotowanie	5 min