

# Kylo Ren

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **1**
- SRM **13.2**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.9%)	79 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.8%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	1 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Czarna Porzeczka	3000 g	Fermentacja cicha	90 dni