

## lekkie cookie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **88**
- SRM **12**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód MONACHIJSKI	1 kg (19%)	82 %	16
Ziarno	Słód Cookie	1 kg (19%)	72 %	50
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (19%)	80 %	45
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	76 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (19%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sabro	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	15 min	15 %

### Drożdże

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

fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	---
-----------------	-----	-------	------	-----