

# Lykantrop

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **104**
- SRM **11.2**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (8.3%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	50 g	50 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	100 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	Apollo	50 g	10 min	17 %
Gotowanie	Waimea	50 g	0 min	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM