

## miś EXP

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **29.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **38 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **38 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Melanoiden Malt	0.737 kg (19.5%)	80 %	40
Ziarno	Biscuit Malt	0.427 kg (11.3%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.208 kg (5.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.783 kg (20.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.66 kg (17.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.375 kg (9.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.587 kg (15.5%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	57 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	22 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

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

us05	Ale	Gęstwa	0.3 ml	fermentis
------	-----	--------	--------	-----------