

## MOCNE

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **17.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	gryczany	1.5 kg (17.6%)	--- %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	red ale	1.5 kg (17.6%)	--- %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

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

Imperial Ale Yeast M15	Ale	Gęstwa	500 ml	---
---------------------------	-----	--------	--------	-----

## Notatki

- Zacieranie FullBody wg Coobra.  
Krok 1 2500W  
Krok 2 1500W  
Krok 3 1500W  
Krok 4 1500W  
Krok 5 1500W  
*9 lis 2022, 21:46*