

## Modyfikowany Estus

- Gęstość **34.9 BLG**
- ABV **18.4 %**
- IBU **102**
- SRM **58.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 5 kg (41.7%)  | 79 %       | ---  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (33.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (4.2%) | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (4.2%) | 78 %       | 350  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (4.2%) | 85 %       | ---  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (4.2%) | 1 %        | ---  |
| Ziarno | Płatki orkiszowe            | 0.5 kg (4.2%) | 80 %       | ---  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I        | 0.5 kg (4.2%) | --- %      | 800  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Green Bullet | 100 g | 90 min | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial   | 100 g | 10 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 10 g  | jh           |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki z beczki po whisky | 50 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |