

# Niania Ogg

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **19**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.5%)	79 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.5%)	65.2 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.4%)	73 %	80
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.9%)	78.3 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3 %

## Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------