

No.8

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Pale Ale	4 kg (84.2%)	70 %	6
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (5.3%)	50 %	2
Ziarno	Caramel Hell	0.5 kg (10.5%)	70 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Admiral	50 g	120 min	14.3 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	10 min	11 %
Na zimno	Sybilla	50 g	14 dni	3.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	500 g	Gotowanie	45 min