

Obrońca

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **15.1**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (36.4%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (36.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Obrona Wizny rozegrała się w dniach 7-10 września 1939 roku w rejonie Wizny na północny wschód od

Łomży. Bitwa ta, określana mianem Polskich Termopil, pomimo poważnej dysproporcji pomiędzy siłami polskich obrońców pod dowództwem kapitana KOP-u Władysława Raginisa a siłami niemieckimi gen. Heinza Guderiana stała się jednym z najbardziej bohaterskich, lecz i najmniej znanych epizodów II wojny światowej.
10 wrz 2016, 12:45