

Oczko

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Zakwaszający	0.12 kg (2.9%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (24.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (60.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	70 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Sladek	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sladek	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Savinjski Golding	50 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Savinjski Golding	50 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min