

Ooo w chuj!

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **48**
- SRM **12**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (30.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Strzegom cookie	0.5 kg (3.8%)	--- %	60
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (3.8%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (13.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	25 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	50 g	10 min	6 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa cięta	5 g	Gotowanie	45 min