

# Orzeszek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **21.5**
- Styl **Southern English Brown**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 1.5 kg (73.2%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.5 kg (24.4%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (2.4%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Citra             | 5 g   | 5 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 5 g   | ---          |