

piotra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **29.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **74 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **99 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **99C**
- Wyladuj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 10.5 kg (56.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Castle Abbey Malt | 3 kg (16.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 2 kg (10.8%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Special B Malt | 2 kg (10.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Pszoniczny | 1 kg (5.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 7 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Hallertau | 7 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 50 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 33 g | Danstar |