

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