

# Półwieczny Copkopizg Januszowy

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **31**
- SRM **18.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.6%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Cukier	cukier kandyzowany biały	1 kg (11.6%)	100 %	---
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (5.8%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

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

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------