

## Primo Victoria

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **26**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (9.1%)	60 %	690
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (4.5%)	71 %	300
Ziarno	specjal W	0.2 kg (4.5%)	70 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	7 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Challenger	10 g	3 dni	7 %
Na zimno	Minstrel	10 g	3 dni	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale