

## Przyprawowe

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **62**
- SRM **3.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	100 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	75 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	10 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	75 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	75 min

Przyprawa	Skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	75 min
-----------	----------------------------	------	-----------	--------

### Notatki

- najpierw uwarzyłem, a potem wpisałem do brewness
  - oczekiwany rezultat to piwo z przewagą przypraw w smaku z mocną goryczką i delikatnym aromatem chmielowym
- 28 gru 2020, 22:15