

## R-power

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **17**
- SRM **35.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	837
Ziarno	Monachijski	1.9 kg (43.7%)	80 %	16
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.3 kg (6.9%)	78.5 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (34.5%)	85 %	7
Cukier	cukier brązowy	0.3 kg (6.9%)	--- %	---
Ziarno	black bezmaltz	0.15 kg (3.4%)	55 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	25 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gestwa us 04	Ale	Gęstwa	200 ml	Brak

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe macerowane w brandy	10 g	Fermentacja cicha	10 dni