

Rachon I

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **54**
- SRM **19.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Caraaroma | 0.18 kg (2.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.45 kg (5.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (56.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.75 kg (9.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carafa II | 0.075 kg (0.9%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (19%) | 80 % | 4 |
| Cukier | muscovado | 0.45 kg (5.7%) | 100 % | 100 |

Dodany na ostatnie 5 minut gotowania brzezki.

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 50 g | 60 min | 13 % |

Chmiel wrzucam po 10 minutach gotowania na 50 minut.

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |