

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