

# Ragnar Rage

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **12**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.1%)	75 %	30
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony torfem Viking Malt	0.3 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	0.3 kg (6.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarskie - stout	Ale	Gęstwa	200 ml	---