

# Repeta 41

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **11.3**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	1.5 kg (27.3%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5.8 %