

Resztki #2

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **34**
- SRM **29.8**
- Styl **Robust Porter**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (72.7%)	79 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.1%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	50 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale