

## Reveni

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **16.3**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (88.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.14 kg (4.1%)	67 %	900
Ziarno	Viking Barwiący	0.06 kg (1.8%)	65 %	1400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.18 kg (5.3%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---