

## Reż te herbę

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	30 min	10 %
Whirlpool	Oktawia	5 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	5 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl Grey (na 10l)	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Sencha (na 10l)	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Warka będzie podzielona na dwie części.  
*31 mar 2017, 14:38*