

RIS 19.10.2019

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **40**
- SRM **51.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.4 kg (57.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	65 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	45 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	30 g	Fermentacja cicha	8 dni

Notatki

- woda do 68 C

70 - 40 min
66 - 30 min
78 - 5 min
23 paź 2019, 19:42