

ris

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **86**
- SRM **67.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **105 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 9 kg (60%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 3 kg (20%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 1 kg (6.7%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Carafa II | 1 kg (6.7%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (6.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| fm52 | Ale | Gęstwa | 1 ml | --- |

Notatki

- wyladzać do 21
17 gru 2019, 21:19