

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