

Robocze 05

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU ---
- SRM **13.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **20 C**, Czas **62 min**
- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **62 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale, Viking Malt	5 kg (42.4%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny, Bruntal	1.6 kg (13.6%)	90 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy 50 EBC, Castle Malting	1 kg (8.5%)	85 %	50
Ziarno	Pszeniczny jasny, Castle Malting	0.5 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Bursztynowy prażony, Castle Malting	1 kg (8.5%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale, Bruntal	1.7 kg (14.4%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook	23.8 g	50 min	11.6 %
Zacieranie	Chinook	23.8 g	5 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	---
-----------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok wiśniowy	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Kwas mlekowy	50 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Sól himalajska	15 g	Butelkowanie	---