

## ROS wg Palmera

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **72**
- SRM **63.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.9 kg (9.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (5.1%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	13.2 %