

Ryk i kwik

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **24.9**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (78.6%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (9.4%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (3.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.185 kg (2.9%)	60 %	827
Ziarno	Jęczmień palony	0.173 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.15 kg (2.4%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Fuggles	35 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Glaxy	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	1 dni	12 %

Na zimno	Glaxy	15 g	1 dni	15 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	6 g	Gotowanie	10 min