

# S

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **46**
- SRM **38.1**
- Styl **Wood-Aged Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **135 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.2 kg (37.3%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (33.9%)	80 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	35 g	90 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

### Notatki

- P. czekoladowy w połowie przerwy 66 stopni, carafa przed filtracją  
*22 lut 2024, 10:55*