

śrutujemy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **29.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wysładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado base	3.3 kg (84.6%)	79 %	7.5
Ziarno	Słód Kawowy 500 EBC	0.15 kg (3.8%)	75.5 %	420
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	black bezmaltz	0.1 kg (2.6%)	55 %	1200
Ziarno	Słód Crystal 160	0.2 kg (5.1%)	73.5 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	5 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Pilgrim	5 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Pilgrim	5 g	45 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	35 g	0 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	5 g	bdb