

# Stanisław

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **41.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (27.3%)	80 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.1%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

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

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------