

# SZYNKA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **22**
- SRM **34.8**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **250 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **275 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **301.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **348 L**
- Całkowita objętość zacieru **464 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **348 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **69.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **301.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	35 kg (28.9%)	81 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	35 kg (28.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	3 kg (2.5%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	4 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	30 kg (24.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	4 kg (3.3%)	20 %	493
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	5 kg (4.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	5 kg (4.1%)	74 %	175

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	648.15 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	106.48 g	Mangrove Jack's