

Taboretowe (warka nr93)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 30 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 5 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 5 min | 11.8 % |
| Na zimno | Columbus | 10 g | 4 dni | 14.7 % |
| Na zimno | Chinook | 15 g | 4 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|