

Teycona

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **36**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (79.3%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II specjal	0.2 kg (3.3%)	70 %	837
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	14 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale