

## TO DO

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **11.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (100%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0 kg	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	15 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	16.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	8.5 %

Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	5 dni	14.6 %