

## W tajnej służbie jej królweskiej mości

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **50**
- SRM **14.2**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (73.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.5%)	79 %	45
Ziarno	Crystal - Castle Malting	0.25 kg (5.7%)	78 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Empire Ale M15	Ale	Gęstwa	200 ml	---