

## warka 37

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **16.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.6 kg (10.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.25 kg (4.5%)	85 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	crafta special 3	0.15 kg (2.7%)	76 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	41 g	39 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	6 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

## Notatki

- po gotowaniu wyszło 1050-12.5 blg  
*7 lut 2019, 19:38*