

Warka 5 Szalony koniec urlopu

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **17**
- SRM **27**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 3.8 kg (66.7%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (12.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (5.3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.25 kg (4.4%) | 74 % | 79 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (3.5%) | 78 % | 100 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.2 kg (3.5%) | 78.3 % | 542 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.25 kg (4.4%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 42.29 g | 70 min | 3.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| T58 | Ale | Suche | 11.63 g | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------|-------|------------|------|
| Klarowanie | Karuk | 7.4 g | Zacieranie | --- |