

Warka #9

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.464 kg (42.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.545 kg (26.8%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.452 kg (7.8%)	77 %	26
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (6.9%)	82 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (6.9%)	85 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (4.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	30 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Oktawia	33 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Puławski	22 g	60 min	4.3 %
Whirlpool	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis