

Wściekły Mikołaj

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **71.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (70.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.6 kg (8.9%)	79 %	256
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.4%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.27 kg (4%)	68 %	2368
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Polaris	5 g	50 min	21.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kardamon (szt.)	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziele angielskie (szt.)	4 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Imbir	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gałka muszkatałowa (szt.)	0.33 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jałowiec (szt.)	14 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Goździk (szt.)	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszone papryczki chili (szt.)	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Jęczmień palony dodawany pod koniec warzenia.
Przyprawy dodane luzem - to do naprawy, dodatkowo dodawać wszystko świeże
22 paź 2016, 11:18