

## Xxx

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **77**
- SRM **22.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 70C**
- Wyszadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5.8%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale	6.8 kg (79.5%)	80 %	35
Ziarno	Cookie	0.5 kg (5.8%)	72 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.9%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	English Golding	30 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Warrior	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %

### Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis