

# Yeżyce Bronx Komon

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **55**
- SRM **14.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **59 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **59 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (26.8%)	81 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.7%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.9%)	79 %	45
Ziarno	Roasted Barley	0.09 kg (1.6%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	15 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - California Lager	Lager	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs