

zacier_starka

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**

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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	4 kg (66.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (33.3%)	81 %	4