

# Zakrecony Gentalman

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **21**
- SRM **14.9**
- Styl **Mild**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.49 kg (35.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.906 kg (21.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.09 kg (2.2%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (9.6%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich Malt	0.196 kg (4.7%)	76 %	110
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.14 kg (3.4%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.025 kg (0.6%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min