

Zimowa Ania

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **18**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **64.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **77.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **64.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (23.2%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	1.5 kg (11.6%)	77 %	90
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (19.3%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (38.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (1.9%)	70 %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Fuggles	50 g	70 min	9.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	vgw	50 g	0 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis