

# 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
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzymaj 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

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 0.5 ml       | Fermentis           |