

## 27. ALE lutka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3.5 kg (58.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (25%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga      | 20 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Whirlpool | lunga      | 30 g  | 20 min | 12.5 %     |
| Whirlpool | Sabro      | 50 g  | 20 min | 13.3 %     |
| Whirlpool | Centennial | 100 g | 20 min | 10.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 200 ml | Omega        |

### Notatki

- 15 09 2022 - 14,5 Brix. Start fermentacji tego samego dnia.  
16 wrz 2022, 08:40