

Ala pils ala ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (60.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich I Malt	1 kg (25.3%)	78 %	13
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.35 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom cookie	0.2 kg (5.1%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	35 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	80 g	2 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------