

## Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **13.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 2.5 kg (38.2%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 1.5 kg (22.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 1 kg (15.3%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony         | 0.6 kg (9.2%)  | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Cara Gold                  | 0.25 kg (3.8%) | 75 %       | 120 |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.2 kg (3.1%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 0 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |