

# Angelo

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3 kg (59.4%)	79 %	6
Ziarno	Wheat Malt	1 kg (19.8%)	81 %	6
Dodatek	Wheat	1 kg (19.8%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	10 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	Grapefruit	500 g	Fermentacja cicha	15 dni
Inne	Albedo (orange, grapefruit)	400 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Citrus zest	50 g	Fermentacja cicha	15 dni