

Azacca single hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Azacca	15 g	55 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	0 min	14 %
Na zimno	Azacca	40 g	3 dni	14 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------