

# Eureka! - Eureka SH Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.2 kg (4.5%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	16 g	10 min	18 %
Gotowanie	Cascade	16 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	1 min	18 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs