

## Falconer's Flight Talus

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 4 kg (64%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt     | 1 kg (16%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 1 kg (16%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook           | 50 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Talus             | 50 g  | 2 min  | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 50 g  | 2 min  | 10.5 %     |
| Whirlpool                 | Falconer's Flight | 50 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Whirlpool                 | Talus             | 50 g  | 0 min  | 8 %        |
| Na zimno                  | Talus             | 100 g | 3 dni  | 8 %        |
| Na zimno                  | Falconer's Flight | 100 g | 3 dni  | 10.5 %     |