

# Fanatycy Wschodniej Dzielnicy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES                  | 3.4 kg (72.3%) | --- %      | --- |
| Ziarno          | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.3%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno          | Karmelowy Czerwony   | 0.9 kg (19.1%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno          | Płatki owsiane       | 0.2 kg (4.3%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 40 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Warrior | 10 g  | 20 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g  | 5 min  | 13 %       |
| Na zimno                  | Mosaic  | 40 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra   | 60 g  | 3 dni  | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |