

## KRAKÓW e.19 - 26.02.2023r.

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 20 g  | 60 min | 11.3 %     |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 5 g   | 15 min | 11.3 %     |
| Gotowanie                 | Chinook       | 5 g   | 15 min | 11.09 %    |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 12 g  | 1 min  | 11.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook       | 25 g  | 1 min  | 11.09 %    |

### Notatki

- Ekstrakt 12  
Ilość brzezki nastawnej: 17,5 l  
  
Odfermentowanie do 3 BLG  
Butelkowane ze 110 g cukru (2,5 vol)  
23 mar 2023, 21:55