

Krk 31 - 16.02.2025

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.2 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.19 kg (6.6%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 1019	15 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	hbc 1019	10 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 1019	25 g	1 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	25 g	1 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis