

[M] Apki lepiej wchodzi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt | 7.5 kg (75%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.5 kg (25%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 50 g | 5 min | 14 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Whirlpool | Azacca | 30 g | 20 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 50 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |