

## Monterale 16.07

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 2.5 kg (66.7%) | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen    | 1 kg (26.7%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Caramel Hell   | 0.25 kg (6.7%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g  | 15 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 10 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 60 g  | 2 min  | 13 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |              |       |            |     |
|-----------------|--------------|-------|------------|-----|
| Czynnik do wody | Kwas Mlekowy | 2.4 g | Zacieranie | --- |
|-----------------|--------------|-------|------------|-----|