

## Ostatni akord

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (27%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2 kg (27%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US | 2 kg (27%)    | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (13.5%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Caraamber            | 0.2 kg (2.7%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Carared              | 0.2 kg (2.7%) | 75 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 50 g  | 10 dni | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | Fermentis    |

### Notatki

- Warka 31. Warzone 27.04. Wyszło ok. 28l 13 BLG. Butelkowane 18.05. zjedzone do 1 BLG. Bardzo dobre!  
1 maj 2018, 23:02