

## Prosty Strzał

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Melanoiden Malt      | 1 kg (16.7%) | 80 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 13 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Oktawia  | 7 g   | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Oktawia  | 20 g  | 10 min | 7.1 %      |
| Whirlpool | Citra    | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Oktawia  | 20 g  | 3 dni  | 7.1 %      |
| Na zimno  | Citra    | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Prosty strzał

Fermentacja 21 dni

Chmienie na zimno 3 dni przed rozlewem

19 sie 2022, 17:23