

Ruda z Bunkra 70

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **72.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **58.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **78.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (3.2%)	79 %	130
Ziarno	Red Ale Strzegom	2.5 kg (16.1%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	44 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	100 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Lebelski	100 g	15 min	2.8 %
Na zimno	Lubelski	92 g	4 dni	2.8 %
Na zimno	Cascade	34 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis