

## SH#1 lunga

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzeński             | 2.5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.25 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.25 kg (8.3%) | 75 %       | 65  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 10 g  | 60 min | 9.6 %      |
| Gotowanie                 | lunga | 10 g  | 30 min | 9.6 %      |
| Gotowanie                 | lunga | 20 g  | 15 min | 9.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 30 g  | 2 min  | 9.6 %      |
| Na zimno                  | lunga | 30 g  | 5 dni  | 9.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |