

## U2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.35 kg (74.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 0.5 kg (6.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.85 kg (11.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carared  | 0.5 kg (6.9%)   | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Willamette | 15 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie                 | El Dorado  | 15 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Willamette | 30 g  | 10 min | 5 %        |
| Gotowanie                 | El Dorado  | 30 g  | 10 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 5 g   | 0 min  | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado  | 5 g   | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Willamette | 50 g  | 1 dni  | 5 %        |
| Na zimno                  | El Dorado  | 50 g  | 1 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |