

WARKA #4 ŚCIEPKI

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (23.8%)	--- %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.4 kg (66.7%)	85 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (9.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Chinook	12 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Chinook	16 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	--------	-----------------