

## Zerowanie magazynu 0.1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 2.13 kg (40.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.84 kg (16%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 0.37 kg (7.1%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Carahell            | 0.4 kg (7.6%)   | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (28.6%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g  | 45 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g  | 5 min  | 5.2 %      |
| Gotowanie | Chinook    | 50 g  | 5 min  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 20 g  | Gotowanie | 30 min |

|            |                |     |           |       |
|------------|----------------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|----------------|-----|-----------|-------|