

## 1/100 sie nie zatarło

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.55 kg (22.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (16.6%)	85 %	8
Ziarno	colorado honig	0.2 kg (8.3%)	72 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.11 kg (4.6%)	71 %	210
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (6.2%)	80 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (41.5%)	80.5 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	8 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	10 min