

# 1/100v2

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **24**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.4 kg (28.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Żytni	0.334 kg (23.8%)	85 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (14.2%)	72 %	4
Ziarno	colorado honig	0.2 kg (14.2%)	72 %	5
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (7.1%)	71 %	400
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (7.1%)	80 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.07 kg (5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	8 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
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
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

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