

## #107 Trans-atlantyk

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice Extra 2-5 EBC Crisp	5 kg (100%)	82 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim UK 2016 granulat	40 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight US 2020 granulat	20 g	10 min	10.2 %
Na zimno	Falconer's Flight US 2020 granulat	80 g	3 dni	10.2 %
Na zimno	Pilgrim UK 2016 granulat	10 g	3 dni	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM700 Koktajl transatlantycki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile