

## 117 YDB

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (41.9%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1.5 kg (31.4%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.5 kg (10.5%)	77 %	39
Ziarno	belgian medium crystal	0.17 kg (3.6%)	75 %	80
Cukier	pilnocillo	0.6 kg (12.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	28 g	90 min	6.5 %
Gotowanie	saaz	28 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	14 g	5 min	3 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs