

## #118 Najlepszy zębomyj osiedla vol. 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (5.3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2020 granulat	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade US 2019 granulat	20 g	30 min	8.3 %
Na zimno	Cascade US 2019 granulat	80 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Simcoe US 2020 granulat	50 g	7 dni	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2019 granulat	20 g	1 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	50 min