

## #12 Zest fresh ale 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.3%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis