

## #140 Najlepszy zębomyj osiedla vol. 3

- 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 **77 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 **77C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Viking Malt karmelowy	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 granulát	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade US 2019 granulát	20 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2019 granulát	20 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Cascade US 2019 granulát	80 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Simcoe US 2020 granulát	50 g	7 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	50 min

### Notatki

- +4 litry startera z 700g jasnego sproszkowanego ekstraktu  
*27 lip 2022, 19:25*