

## #183 Najlepszy zębomyj osiedla vol. 4

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.85 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Viking Malt karmelowy	0.15 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.6%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2022	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade US 2021	20 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2021	30 g	1 min	7.9 %
Na zimno	Cascade US 2021	70 g	7 dni	7.9 %
Na zimno	Simcoe US 2021	50 g	7 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min