

## 19 dawid

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.6%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	35 min	13 %
Gotowanie	mech irlandzki	1 g	10 min	1 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	---