

## #26 Enigma Pale Ale (na rozruch fiolki)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.1 kg (3.1%)	85 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	15 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	3 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	5 dni	16.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- Do 8 litrów dodatek puszeki mango, 6 litrów butelkowane normalnie.  
5.4% abv 80% odfermentowania  
Trochę za dużo na zimno  
2 gru 2018, 16:41