

## #3\_21\_ŚwierkALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **240 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.5 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **240 min** w **69C**
- Wystadź używając **-2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy świerku	140 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	2 min
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min