

#30 French PA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.8 kg (66.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.3 kg (5.3%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 15L | 0.2 kg (3.5%) | 75 % | 25 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.8 kg (14%) | 83 % | 5 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.2 kg (3.5%) | 100 % | 0 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 30 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Experimental GR 50 | 30 g | 5 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Experimental GJ 2 | 20 g | 5 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Experimental GS10 | 20 g | 5 min | 7 % |
| Na zimno | Experimental P 10/9 | 50 g | 4 dni | 5.8 % |
| Na zimno | Experimental GJ 2 | 30 g | 4 dni | 5.8 % |
| Na zimno | Experimental GS10 | 30 g | 4 dni | 7 % |
| Na zimno | Experimental GR 50 | 20 g | 4 dni | 6.1 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |