

## #36

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 3.5 kg (68.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.5 kg (9.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.8%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 0.6 kg (11.8%) | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka       | 45 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla       | 15 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Na zimno  | Pacifica (NZ) | 37 g  | 6 dni  | 4.8 %      |
| Na zimno  | Mosaic        | 45 g  | 6 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra         | 45 g  | 6 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |