

## #41 1/100

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.56 kg (21.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (27.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6.9 %
Na zimno	Galaxy	10 g	---	15 %
Na zimno	Citra	10 g	---	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	---	6.9 %