

## #8\_19\_RozpALE\_w\_kotlach

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **5.3**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (86.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Eureka!	17 g	70 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	2 min	15.7 %
Whirlpool	Eureka!	33 g	20 min	18 %
Whirlpool	Zythos	25 g	20 min	15.7 %
Na zimno	Zythos	50 g	4 dni	15.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis