

# AGRESTOWE ALE 2024

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.3 kg (54.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann Pilzneński | 0.3 kg (12.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.4 kg (16.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann Wiedeński  | 0.4 kg (16.7%) | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 10 %       |