

## Ahhhroma apa

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (87.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahhhroma	30 g	60 min	16.7 %
Gotowanie	Ahhhroma	60 g	0 min	16.7 %
Na zimno	Ahhhroma	60 g	3 dni	16.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stolowe