

# Ahoy! 1.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	5 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.5 kg (9.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (CZECH - 2019)	50 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (CZECH - 2019)	50 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (CZECH - 2019)	50 g	20 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (CZECH - 2019)	50 g	10 min	3.7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfolc	2 g	Gotowanie	5 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---