

## Alabama song

---

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (50%)	75 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis