

# ALANIA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **67 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **56.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **84.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (15%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (9%)	85 %	3
Dodatek	Glukoza	0.22 kg (1.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	45 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

## Dodatki

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

Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	7 g	Zacieranie	60 min