

## ALE kwas

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	2 kg (100%)	95 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Extra Styrian Dana	15 g	10 min	11.6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	10 g	Gotowanie	15 min