

# ALE Sparrow

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **92**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.8 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Falconer's Flight	30 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	5 min	11.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	4 dni	11.3 %

## Drożdże

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