

# Alpakoterapia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	6 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (22.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	45 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	3 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis