

# Antek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	17 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 5000 ml woda destylowana.  
*7 wrz 2018, 10:03*