

# Archimedes (Eureka single hop)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	eureka	15 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	eureka	15 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	eureka	30 g	5 min	9.9 %
Na zimno	eureka	30 g	7 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
EMPIRE ALE M15 Mangrove Jack's	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min