

# ArcyKoln

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	60 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	30 min	11 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Wai-iti	50 g	30 min	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	1 dni	4.1 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	1 dni	11 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	1 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok NFC Mandarynka	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni