

## Arek G

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner	2 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	85 %	3

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM