

Azacca single hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (73.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (4.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Azacca | 15 g | 55 min | 14 % |
| Gotowanie | Azacca | 15 g | 15 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 20 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 40 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|