

## B quadrangular

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.45 kg (4.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	60 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	5 min	3 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	3 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Citra	6 g	30 min	12 %

### Drożdze

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale