

# Bezglutenowe 100l

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **106 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **127.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **81.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **105.3 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **81.9 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **69.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **127.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód gryczany	13.35 kg (57.1%)	48 %	---
Ziarno	Grys kukurydziany	3.35 kg (14.3%)	80 %	---
Ziarno	Płatki ryżowe	3.35 kg (14.3%)	85 %	---
Ziarno	Proso	3.35 kg (14.3%)	51 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	33.35 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	33.35 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	66.65 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	66.65 g	15 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	57.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	150 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Curacao	66.65 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------	---------	-----------	--------