

## blabla

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny Weyermann	2.6 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %