

## Brygadowe

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (77.5%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (15.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.6 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	30 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau tradition	10 g	15 min	3.8 %
Whirlpool	Hallertau tradition	20 g	30 min	3.8 %