

# BZIONEK

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1110 L**
- Całkowita objętość zacieru **1480 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1110 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1071.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	175 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	150 kg (40.5%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	25 kg (6.8%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	20 kg (5.4%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	180 g	60 min	10 %
Gotowanie	Ekuanot	110 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	150 g	50 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	115 g	50 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	140 g	45 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	120 g	45 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	200 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	150 g	25 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	150 g	25 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	150 g	5 min	13.2 %

Gotowanie	Mosaic	150 g	5 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	150 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	1000 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	1000 g	20 min	13 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	950 g	---