

## C SHELL ZACIER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **22 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **22 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	-3 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	jo