

Cienias III

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.6 kg (71.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (17.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (2.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL 2016	20 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL 2017	50 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL 2017	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs London Fog Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs