

# Cienias

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (50%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra | 10 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Citra | 20 g  | 5 dni  | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |