

## cienkusz

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.2 kg (68.6%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (17.1%)	71 %	45
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (14.3%)	72 %	43

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	14 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	25 min	5.1 %