

Córka Rolnika - v2 wesele

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (41.7%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.6 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.7%) | 85 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 80 ml | Safale |