

CoronaBirrus

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	6.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	0 min	5.6 %
Gotowanie	Galena	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	6 g	Zacieranie	70 min
Przyprawa	liście kaffir	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	epsom sól	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	sól kuchenna	0.5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	40 min