

## Czystki Etniczne

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	8.4 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	8.4 %
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	2.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Ale	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stolowe