

## Dobra piwunia

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (38.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (28.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.6%)	70 %	49
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.8%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	150 g	20 min	6 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile