

## Domowe (sito)

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt | 4 kg (100%) | 77 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 22 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 18 g  | 15 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g  | Gozdawa      |