

## dude

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **11.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 2 kg (50%)      | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 0.5 kg (12.5%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.25 kg (6.3%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.5 kg (12.5%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.75 kg (18.8%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 30 min | 10 %       |