

ENIGMA PALE ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 20 g | 60 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 10 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 20 g | 0 min | 16.5 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 25 g | 60 min | 16.5 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 25 g | 7 dni | 16.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast 1450 | Ale | Gęstwa | 125 ml | Wyeast |