

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