

# EPA! EPA!

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.32 kg (5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	12 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	7 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	3 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min