

## Eureka! TB

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.35 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	25 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	50 g	5 min	18 %
Na zimno	Eureka!	110 g	3 dni	18 %