

# EXTREMO TEMPORE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (73.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (5.3%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis