

# Fanatycy Wschodniej Dzielnicy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES	3.4 kg (72.3%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.9 kg (19.1%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	40 min	13 %
Gotowanie	Warrior	10 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

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