

## five oclock

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	55 min	10.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	5 min	7 %
Na zimno	East Kent Goldings	40 g	7 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale