

## Full Aroma Hops 30l

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **43C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	36 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	54 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	5 min	2.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	18 g	7 dni	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale