

## Gdyby był ciut bardziej nachmielony...

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **13.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.25 kg (11.1%)	74 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis