

# Good Myrning Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	12 g	1 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- Zacieranie: temperatura po wsypaniu słodu spada do 62C, podgrzewanie do 74C zaczyna się od razu i trwa około 10-12 minut.

Słód 2x 4,20 + Drożdże 5.50 + chmiel 2 zł + Kapsle 1,50 = ~ 17,5 zł Woda kranowa + gaz  
11 paź 2018, 06:08