

## Gryf pale ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1010 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1030.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **475.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **691.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **475.2 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **771 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1030.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 175 kg (81%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt            | 22 kg (10.2%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 10 kg (4.6%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt            | 1 kg (0.5%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3                 | 8 kg (3.7%)   | 76 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 2100 g | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 1400 g | 15 min | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 1000 g | Fermentis    |