

## 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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj 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