

Harnaś jak Łomża

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **215.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **115.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **154 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **115.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **138.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **215.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 10 kg (26%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 10 kg (26%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 5 kg (13%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (13%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2 kg (5.2%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 3 kg (7.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 3 kg (7.8%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.5 kg (1.3%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 50 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Marynka | 70 g | 60 min | 10 % |
| Na zimno | Cascade PL | 100 g | 3 dni | 5.5 % |
| Na zimno | Amora Preta | 50 g | 3 dni | 11 % |

| | | | | |
|----------|------------|-------|-------|-------|
| Na zimno | Oktawia | 100 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Chinook PL | 100 g | 3 dni | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |