

## hopa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	2.15 kg (41.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (6.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.1 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy 50	0.25 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.35 kg (45.2%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	amarillo	30 g	0 min	8.3 %
Gotowanie	Colombus	5 g	60 min	17 %

### Drożdże

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