

## Imprezowy Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (57.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (14.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (14.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (7.1%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 40 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Hallertau Blanc   | 30 g  | 20 min | 9.3 %      |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 30 g  | 15 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |