

## Jasne Pełne Warka #5

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	PSZENICZNY jasny 4,2 EBC BYDGOSZCZ	0.5 kg (8.3%)	84 %	4
Ziarno	MONACHIJSKI 17 EBC BYDGOSZCZ	0.5 kg (8.3%)	81 %	17

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 10% gorczyzka PL	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Falconers Flight 11,3% gorczyzkowy USA	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Sumit 18% gorczyzka USA	19 g	30 min	18 %
Gotowanie	Mosaic 11.8% aromatyczny USA	7 g	10 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic 11.8% aromatyczny USA	10 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	7 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 pokolenie 3	Ale	Gęstwa	200 ml	---