

# Jesienne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.5%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---