

# Klon Miłośław bezalkoholowy

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (29.4%)	80 %	5.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (29.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (29.4%)	83 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (11.8%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka suszonej bergamotki	20 g	Gotowanie	15 min