

## Kłopoty w raju (BIAB)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Monachijski 2	2 kg (50%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	1 min	13 %
Na zimno	El Dorado (burzliwa)	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	El Dorado (cicha)	25 g	3 dni	13 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfolc	2.5 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-------	-----------	--------