

## Kmicic 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 7 kg (100%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga   | 30 g  | 15 min | 11 %       |
| Na zimno  | Sybilla | 100 g | 3 dni  | 3.5 %      |
| Na zimno  | Marynka | 100 g | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen              | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche  | 11 g   | Mangrove Jack's  |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Fermentacja  
15l - M44  
15l - FM52  
8 kwi 2017, 15:39