

## Kolaborant

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	2 kg (35.7%)	82 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (10.7%)	79 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Przed gotowaniem 13 blg i 24 litry, po gotowaniu to samo blg i 22 litry. Warzone 29.04. Przy zlewaniu na cichą Blg 3,5, wyszło mętne - następnym razem użyj mchu irlandzkiego. głęboka fermentacja do 1 blg, bardzo wytrawne, niezbyt fajne wsmaku przy rozlewie.  
*29 kwi 2017, 13:35*