

## Kraków e.26 - 12.05.2024

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sabro	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	1 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	13.7 %

### Drożdże

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