

# KRAKÓW e.27 - 21.07.2024

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 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 **9.9 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 **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2.8 kg (84.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.3 kg (9.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (6.1%)  | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy         | 10 g  | 60 min | 18.6 %     |
| Gotowanie                 | Galaxy         | 5 g   | 10 min | 18.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy         | 15 g  | 1 min  | 18.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Southern Cross | 20 g  | 1 min  | 13 %       |

## Drożdże

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