

# kryptonim 12

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **85 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **85C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (49.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (24.6%)	70 %	2
Ziarno	Dust Malz Pale Ale	1 kg (16.4%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.9%)	80 %	2
Ziarno	Diastatyczny	0.3 kg (4.9%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %

## Drożdże

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