

# KSIAŻECY SH 1.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Dodatek	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	45 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	10 min	7 %
Whirlpool	Książęcy	90 g	15 min	7 %
Na zimno	Książęcy	90 g	4 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis