

## kwas

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.8 kg (75%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (8.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Sabro	25 g	5 min	15.8 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Sabro	25 g	5 dni	15.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lactobacillus	Ale	Suche	5 g	---
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---