

## Łał pij ej

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- 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 **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	Honey Malt	0.3 kg (9.2%)	80 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	18 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	18 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale