

## Lato, lato ech że Ty

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (86.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Château Biscuit Castle Malting	0.3 kg (5.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	35 g	15 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta - PL	60 g	1 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo Kveik	Lager	Płynne	50 ml	BOOTLEG

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirlflock	1.5 g	Gotowanie	10 min