

## Lekko Pod Wpływem

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Golden ale	1 kg (37%)	80 %	12
Ziarno	honig	0.2 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hothead Ale	Ale	Płynne	1000 ml	---

### Notatki

- Chmiel na Whirlpool na 20 minut w 80 C  
18 cze 2018, 08:42