

# Lekkoduch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **70**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (54.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (27.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.65 kg (17.8%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Centennial	25 g	16 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	16 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

### Notatki

- 13 warka - 25.11.2016 11,5 BLG  
13.12.2016 - chmielenie na zimno  
29.12.2016 - butelkowanie  
*15 lut 2018, 19:53*