

## Lesna dzida 22

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (34.1%)	80 %	5.5
Ziarno	wiedeński viking malt	3.1 kg (36.5%)	80 %	8.5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (29.4%)	81 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	29 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15.2 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	magnum	30 g	25 min	11 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Polaris	20 g	7 dni	17.1 %
Na zimno	Jarrylo	10 g	7 dni	14.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pędy sosny (świeże)	600 g	Gotowanie	30 min