

# letniczek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **130**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.23 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zaciera **15.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (54.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (8.1%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	75 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental 09326	50 g	5 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- normalne piwo takie jak ma być klasyczne dla normalnego chłopca standardowo  
*2 lip 2022, 10:06*