

Lubelski P.A.

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64.4 C**, Czas **90 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64.4C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.15 kg (82.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.21 kg (8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.14 kg (5.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.12 kg (4.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |