

## [M] Apki lepiej wchodzi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	7.5 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (25%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	14 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Whirlpool	Azacca	30 g	20 min	14 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile