

# Mars

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (87.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Pale caramalt	0.1 kg (2%)	78 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (2%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis