

MOKO Działkowe ale 2020

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (65.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (21.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (13%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 5 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Dzikus działkowy | 50 g | 1 min | 1 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 10 min |