

## MS1.1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------