

# Multigrain Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Kasze (gryka, jęczmien, pszenica)	0.75 kg (21.7%)	80 %	10
Ziarno	Słód diastatyczny	2 kg (58%)	80 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (5.8%)	100 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %
Na zimno	zula	200 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	120 min
-----------------	------	-----	------------	---------