

## Mundek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **6.1**
- Styl **American 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 **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.3 kg (10.7%)	80 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Zakładane IBU 34.  
Kwas fosforowy 1ml do wyśładzania.  
*2 paź 2017, 15:50*