

## Na Brawurowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **51 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (61.5%)	--- %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (23.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (15.4%)	78 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	35 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Anyż gwiaździsty	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	45 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Zest z pomarańczy: dawka 20g/20l piwa do fermentacji cichej. Przyrządzić wywar z odpowiedniej ilości skórki i po schłodzeniu dodać do fermentatora. LUB ZALĄĆ WCZESNIEJ SPIRYTUSEM,

Anyż gwiaździsty: dawka 5g/20l piwa pod koniec gotowania.  
*11 mar 2017, 14:10*