

# NemPAIm

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	4 kg (79.2%)	78 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4%)	80 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	15 g	10 min	5 %

## Drożdże

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

FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------