

# Niemiaszek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	45 min	10 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	8 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	5 min	7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	1 min	8 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	1 min	7 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis