

# NIEWIADOMO CO

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	33 g	1 min	5.5 %
Gotowanie	Magnat	15 g	20 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-4	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 18 litrów wody  
15 litrów do wysadzania  
28l przed gotowaniem 11,7 blg  
22 litry po gotowaniu 12,8 blg  
1 wiaderko 12 l us-5  
2 wiaderko 10l us-4  
po 2 tygodniach chmielenie na zimno  
1 wiaderko 30 cascade i 15 citra  
2 wiaderko 15 citra i 25 saaz  
4 kwi 2021, 12:32