

# Nieźle ziółko

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	3.5 kg (85.4%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.9%)	70 %	300
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.8%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	1 min	18 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis