

## No to hops reszta do gara

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.1 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.02 kg (0.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 21	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mech	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Zeszło do 1 BLG  
Złanie 65 g glukozy - 2018-11-15  
*16 lis 2018, 11:06*