

## nza

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadź używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Waimea	50 g	3 dni	17 %
Gotowanie	calypso	10 g	45 min	14 %
Whirlpool	calypso	40 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
jack's M36	Ale	Suche	10 g	---