

# Omne Trinum Perfectum 1.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	1 kg (20%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (10%)	80 %	65
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (5%)	80 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic (USA - 2018) - burzliwa w hopszynie	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra (USA - 2018) - burzliwa w hopszynie	25 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade (USA - 2018) - burzliwa w hopszynie	25 g	3 dni	5.8 %

Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra (USA - 2018)	25 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade (USA - 2018)	25 g	30 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h. Fermentacja w 18C.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	76 min
Dodane razem z ziarnem.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wysładzania)	5 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Klarowanie	Whirlfolc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Jedna tabletką.				
Inne	Askorbinian sodu	5 g	Butelkowanie	---
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				