

## PA-za-1zl

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.75 kg (25.9%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	30 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	60 g	2 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Hybrid Ale Yeast Notty	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Notatki

- nowa odsłona owsikowa PA, na najtańszych substratach, z celem słodowości w smaku dlatego wyższa T scukrzania, curiosity-driven, drożdże Gozdawabeda pracować przy ok. 22-23 C  
26 lis 2023, 11:35