

## Pałac Brzeźno - Axe 2018 (#1,2,3,4)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **69**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.75 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (37%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	8.5 g	55 min	13 %
Gotowanie	Apollo	8.5 g	55 min	17 %
Gotowanie	Citra	16.5 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8.5 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	8.5 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16.5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	8.5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Apollo	8.5 g	0 min	17 %
Whirlpool	Citra	16.5 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	8 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Summit	8.5 g	3 dni	17 %
Na zimno	Amarillo	8.5 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis