

# PAPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 70C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils	5 kg (90.9%)	--- %	---
Ziarno	Przeniczny	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 10,7	10 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	lunga 10,7	20 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	Cascade	50 g	60 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- Zacieranie 65° / 30min
- Zacieranie 70° / 30min
- Wygrzew 76-78° /15min
- Wyladzanie 76-78°
- 15 wrz 2024, 11:35