

## Party beer

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.7 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.4 kg (36%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.907 kg (23.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.907 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.68 kg (17.5%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	14 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	43 g	5 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dowolne	Ale	Suche	1 g	z dupy

### Notatki

- Słody: pale ale można zastąpić wiedeńskim. Melanoidynowy lub honey malt. Chmielenie jest przykładowe, można użyć EKG (piwo będzie przypominać bardziej bittera lub pale ale) a także jakieś lokalne krajowe, kontynentalne, a nawet z Nowej Zelandii czy skądkolwiek.

Drożdże: choose wisely xD  
Temperatura: jak na opakowaniu drożdży  
Nagazowanie: medium/2.5 (ok. 108g cukru?)  
*10 sty 2024, 18:22*