

## Pi

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.4%)	75 %	26
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	---