

## Pietruszka ALE #2

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **8 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (70.4%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.8 kg (14.8%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.3 kg (5.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.3%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	50 min	8.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	45 min	4.12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	pietruszka	40 g	5 min	3 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	fermenstis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pietruszka	40 g	Gotowanie	5 min