

# Piwko Ziemka

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (37%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (54.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	60 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	150 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis