

Piwna Strefa #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Dodatek	Rice, Flaked	0.3 kg (5.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	SOK Z CYTRYNY	30 g	Zacieranie	60 min