

# piwo

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.5 kg (61%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (12.2%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.7 kg (17.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | płatki owsiane       | 0.4 kg (9.8%)  | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | sybilla | 20 g  | 60 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | sybilla | 10 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno                  | Kohatu  | 50 g  | 3 dni  | 7.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |