

Piwo mocno aromatyczne by ekipa błońska

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (21.1%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (52.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (21.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.25 kg (5.3%) | 81 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 25 g | 25 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 25 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 15 g | 20 min | 4.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 35 g | 7 dni | 11 % |
| Na zimno | Galaxy | 15 g | 7 dni | 15 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 15 g | 7 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Citra | 5 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 5 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |