

# 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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |