

## Płotowe XYZ

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładź używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5.5 kg (91.7%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Izabella                        | 59 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Na zimno  | Xionc (experimental PolishHops) | 50 g  | 7 dni  | 7.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |