

polisz

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (80.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---