

## proste ale 25l

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	4.2 kg (89.4%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.25 kg (5.3%)	100 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (5.3%)	65 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	7 min	12.9 %
Gotowanie	Sabro	25 g	7 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hot head	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min