

# Pshemeg, Alegzanter, Maćeg

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (15.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	cytryny	200 g	Gotowanie	15 min
Inne	pomarańcze	200 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Tajska bazylia	10 g	Fermentacja cicha	5 dni