

## rechy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.92 kg (54.8%) | 79 %       | 15  |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt    | 2.63 kg (36.8%) | 81 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 0.6 kg (8.4%)   | 85 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 25 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 20 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 5 min  | 11.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |