

## Resztkowe

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **65**
- SRM **6.8**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (16.7%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	50 min	15 %