

## Resztkowiec

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **15.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 2.7 kg (44.6%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.32 kg (5.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (16.5%)    | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.6 kg (9.9%)   | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Pilzneński                  | 0.75 kg (12.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.68 kg (11.2%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                 | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 55 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Marynka               | 30 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool | lunga                 | 30 g  | 5 min  | 11 %       |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 250 ml | Danstar      |