

## Rewalowe

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %

### Notatki

- Refermentacja: Przeliczając na 1 butelkę = od 4 do 5 gram (w zależności od planowanego terminu spożycia piwa (szybkie/5 gram - za kilka miesięcy/4 gramy)  
7 lip 2018, 08:39