

## SH#1 lunga

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński	2.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (8.3%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.6 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	2 min	9.6 %
Na zimno	lunga	30 g	5 dni	9.6 %

### Drożdże

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