

# Siesta

- Gęstość **11.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **4**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	10 min	2.3 %
Whirlpool	Waimea	25 g	30 min	17 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	25 g	5 min	4.8 %
Na zimno	Waimea	25 g	4 dni	17 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone morele	100 g	Gotowanie	30 min