

## Smoczkowe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	9.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	14 g	0 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	34 g	0 min	12.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	8 dni	10.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	8 dni	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min