

# Split

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (36.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (3.1%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	25 g	50 min	15.7 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	African queen - RPA	50 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	40 g	5 min	14 %
Gotowanie	Zythos	25 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Universal ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Bulldog