

## Starter termomix

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.5 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (100%)	81 %	4