

ŚwierkALE'18

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmaltz - Pale Ale	5 kg (89.4%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.08 kg (1.4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.51 kg (9.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	24 g	70 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy świerku	140 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	2 min

Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min
------------	----------	-----	-----------	--------