

# Syf

- Gęstość **9.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.05 kg (2.7%)	85 %	8
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.05 kg (2.7%)	78 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (5.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Waimea	30 g	0 min	17 %
Na zimno	Waimea	30 g	5 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis