

## SZKUDNE

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pale ale	5 kg (68.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel Czerwony	1 kg (13.7%)	75 %	60
Ziarno	Bruntal Monachijski	0.8 kg (11%)	75 %	25
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	20 g	25 min	15 %
Gotowanie	Summer	30 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	15.6 %
Gotowanie	Skórki Pomarańczy	20 g	5 min	1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	80 g	7 dni	15 %
Na zimno	Summer	40 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	7 dni	15.6 %

Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Płynne	700 ml	---