

# sztosReceptura Wypok

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	30 min	7.1 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	15.6 %

## Notatki

- Zacieranie:  
68->64 stopnie, bez mashoutu

Gotowanie:

60' - 10g Citra (zastąp magnum jak jesteś biedakiem, ja używałem resztki)

10' - 10g Amarillo

whirlpool: (30 minut w temp. poniżej 75 stopni)

20g Citra + 20g Amarillo

na cichą:

30g Vic Secret

docelowo wychodzi 12l, 11blg, 36IBU. Stosunek IBU/SG 0,36. Przefermentujcie to neutralnymi grzybami, najlepiej US-05

6 lut 2019, 09:26