

Szycha z Polski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (76%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Red Activ 30-40	0.7 kg (15.2%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Cooke 40-60	0.15 kg (3.3%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.155 kg (3.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	800 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Glukoza	700 g	Butelkowanie	---