

# Tadek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	cashmere	10 g	5 min	7.3 %
Whirlpool	athanum	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	anthanum	10 g	5 dni	4 %
Na zimno	cashmere	20 g	5 dni	7.3 %