

# TERAKOTA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **29.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (4.8%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	25 ml	Fermentis