

# Test aplikacji Brewness

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale malt weyermann	2 kg (45.5%)	--- %	6.5
Ziarno	rye malt weyermann	1 kg (22.7%)	--- %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (22.7%)	--- %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	45 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	10 dni	16.5 %
Na zimno	Marynka	30 g	10 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Pulpa pigwowca	1400 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa pigwowca zamrozona	1400 g	Fermentacja cicha	10 dni