

## test brewmaniacex

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77.2 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77.2C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	30 g	1 min	7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	15 min	11.7 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	60 ml	---