

# The Dealer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (13.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	9.6 %
Whirlpool	Warrior	20 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	0 min	9.6 %
Whirlpool	Taiheke	45 g	5 min	6.7 %
Whirlpool	Cascade	45 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Warrior	60 g	---	13.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	---	9.6 %
Na zimno	Taiheke	45 g	---	6.7 %
Na zimno	Cascade	45 g	---	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis