

## The first one

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK       | 9.5 kg (92.2%) | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.8 kg (7.8%)  | 74 %       | 79  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 80 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 50 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| F10   | Ale | Płynne | 50 ml | ---          |