

The last day of 2019

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.3 kg (6.7%)	70 %	70
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca yakima	26 g	10 min	10.9 %
Whirlpool	Amarillo yakima	26 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo yakima	60 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca yakima	60 g	6 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	22 g	FERMENTIS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	7 g	Zacieranie	90 min
-----------------	------	-----	------------	--------