

# Tiiii

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	1 kg (50%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (50%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	0 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Na zimno	Centennial	6.1 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	7.9 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	3 dni	4 %
Na zimno	Chinook	6 g	3 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	2.6 g	Gozdawa
Mogło być zbyt mało drożdży - infekcja				

## Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- I próba - Najprawdopodobniej zakażone. Mocno mętne.  
*3 kwi 2018, 13:59*