

# U1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.35 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.9%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Michigan Cooper	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Michigan Cooper	30 g	10 min	14 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Michigan Cooper	5 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Michigan Cooper	50 g	1 dni	14 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis