

## W001-Prawie Victoria's Secret Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46.1**
- SRM **13.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.47 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **78 min**
- Temp **71 C**, Czas **18 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **78 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **18 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.47 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.2 kg	78 %	14
Ziarno	Munich Malt	0.6 kg	80 %	46
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg	75 %	51

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Phoenix	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Progress	5 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Progress	10 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Progress	25 g	0 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	--- g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	5 g	Gotowanie	5 min