

## w18

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **30.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.3%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (2.6%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.2%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis