

## w41

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.69 kg (15.1%)	61 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.365 kg (8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Styrian Dragon	50 g	2 dni	7.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis