

## w8

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadź używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (9.4%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	4 dni	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis