

# Warsztaty Kraków 11.07.21

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 g	2 min	3.6 %

## Notatki

- BLG 14,5 (ok 16/16,5 litra brzezki)  
Zadane US-05 112.07.  
Start fermentacji: 13.07. - godz 13:00  
Temperatura 19 - 23

Bez cichej

Zeszło do: 3,1 BLG  
Butelkowanie 6.08. - 87 g cukru + 600 ml wody (16 litrów piwa)  
7 sie 2021, 12:21