

## Warsztaty Kraków e.12

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	1 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	13.6 %

### Notatki

- 12,5 BLG  
17 litrów

23.02.2022r - chmielnie na zimno + CC

2.03.2022 r. - butelkowanie -16,5 litra piwa

99 gram cukru w 300 ml wody  
1 mar 2022, 23:48