

## Warsztaty KRK e10

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- 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**
- Temp **77 C**, Czas **1 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**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 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	Zula	20 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	20 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	2 min	9.7 %
Na zimno	Zula	25 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Zula	35 g	2 dni	9.7 %

### Notatki

- Zlanie na cichą  
Smak i zapach wskazują na zakażenie (pachnie to dziwnie, trochę chemicznie, trochę aptecznie)  
BLG = 3,5  
21 wrz 2021, 02:12