

## Weselne

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (15.4%)	--- %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	13 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	13 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	8 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	3 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	47 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	47 g	4 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min