

## 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 |