

## Weselne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.1%)	--- %	3
Ziarno	Przeniczny	1 kg (9.5%)	--- %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.5%)	--- %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (9.5%)	--- %	15
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.5 kg (14.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	16.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis