

## Weselne 2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **41.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	--- %	3
Ziarno	Przeniczny	1 kg (11.1%)	--- %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.1%)	--- %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (11.1%)	--- %	15
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2 kg (22.2%)	--- %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	16.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis