

## weselowe

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	15 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	---	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- zacierane na wytrawne,  
25 sty 2021, 10:05