

# Wielkanoc 2024

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (54.5%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Munich Malt  | 1.5 kg (27.3%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1 kg (18.2%)   | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 2 min  | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL        | 60 g  | 2 min  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| U.S. East Coast 01 "Conan" | Ale | Suche | 20 g  | Gozdawa      |