

# 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