

# WIETRZENIE MAGAZYNU

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **57**
- SRM **14.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (30.3%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.718 kg (21.8%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.323 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.704 kg (21.3%)	77 %	97
Ziarno	Carahell	0.272 kg (8.2%)	77 %	26
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.282 kg (8.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Simcoe	130 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile