

## Wiosenne ale

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (69.3%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2%)	70 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	2 min	15 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	2 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min