

WŁASNY ŚRUT_ALE II

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (36.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	0 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Centennial	10 g	-3 min	8.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	7.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
jakieś FMy	Ale	Gęstwa	100 ml	nie wiem