

# WŁASNY ŚRUT\_ALE

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Equanot	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Equanot	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Equanot	15 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Equanot	15 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Equanot	10 g	-3 min	12.8 %
Na zimno	Equanot	40 g	4 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Gęstwa	100 ml	robot