

# Wniosek Dowodowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (7.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	7 g	60 min	18 %
Whirlpool	Equinox	10 g	30 min	13.4 %
Na zimno	Citra	13 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	13 g	4 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis