

## WWA 12.03.2023

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (4.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	1 min	12.6 %

### Notatki

- WWA 12.03  
drożdże: WINDSOR Lallemand 1 paczka - 13.03/14.03 (noc)

Brzezka nastwna: 18,3 litra , 10,7 BLG  
fermentacja: 18-20°C

30.03- butelkowanie - 100g cukru w 300ml wody  
ODFERMETOWANIE = 4,1 BLG  
31 mar 2023, 20:16