

## WWA e14 - 09.12.2023

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 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 **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	1 min	10.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

### Notatki

- 10.12.2023  
Brzezka nastawna: 18l / 10.3 BLG

21.12.2023

Zlane na cichą: 2,9 BLG

28 albo 29.01.2024 - 30g - Amarillo na cichą

30.01.2024

Butelkowanie - 96g cukru - 2,9 BLG

*11 gru 2023, 00:56*