

## z resztek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 71C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (21.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	3.7 kg (71.2%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	90 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	90 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	9 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	9 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- chmienie whirlpool wrzuciłem na 5 min przy 90 st zmniejszając do 70. Następnie czekałem 45 min drożdże zadane do temp. 24 następnie całość lekko schłodzona w lodówce. Gęstość zmierzona to 13,6 po dolaniu 1,5 wody  
W piwnicy temp 19.  
dobre i słodowe

4 maj 2019, 13:18