

## Z wora

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 4 kg (81.6%)   | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt  | 0.25 kg (5.1%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (5.1%) | 75 %       | 35  |
| Ziarno | płatki jęczmienne  | 0.4 kg (8.2%)  | 65 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 25 min | 5 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 5 %        |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 dni  | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|