

ZACIERAPA_2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	8 g	60 min	18 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	summit	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Cascade_pl	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	18 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	0 min	18 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade_pl	10 g	0 min	6 %

Whirlpool	Cascade_pl	10 g	-3 min	14.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Summit	50 g	4 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	ROBOT