

zecowe 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (53.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (30.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 50 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Książęcy | 15 g | 15 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Exp 2/20 | 15 g | 15 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Zibi | 15 g | 15 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Książęcy | 25 g | 20 min | 7.6 % |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 25 g | 20 min | 9.3 % |
| Whirlpool | Zibi | 25 g | 20 min | 12.4 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 3 dni | 7.6 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Exp 2/20 | 50 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | Zibi | 50 g | 3 dni | 12.4 % |

Drożdże

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