

zeczowe 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- 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	60 min	12.4 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Exp 2/20	20 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Exp 3/20	20 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	20 g	10 min	9.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Exp 3/20	20 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Książęcy	60 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Exp 2/20	60 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Exp 3/20	60 g	3 dni	7.5 %

Drożdze

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