

# Ziomał

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (28.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	7 min	4.6 %
Gotowanie	Motueka	5 g	7 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- przed robieniem browar ZIOMALUUUU  
9 sty 2021, 21:40