

ŻLAPA_V3

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (27%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (27%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Monachijski Optima | 1 kg (27%) | 78.9 % | 18 |
| Ziarno | Słód Carahell (R) | 0.3 kg (8.1%) | 75 % | 25 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 5 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Cascade | 25 g | 0 min | 6.9 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 0 min | 13.3 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6.9 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------------|-----|--------|---------|------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |
|--------------------------------|-----|--------|---------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 10 min |