

## ŻLAPA\_V3

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 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 **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 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

### Notatki

- Klarowanie żelatyną, przy rozlewie jeszcze mocno mętne. Wyklarowało się w butelkach, osad na dnie zbity w dziwną białawą masę. Da się nalać klarowne do szkła. Wyszło mocne wysycenie  
*24 lip 2019, 14:32*