

# ŻLAPA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- 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 **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (28.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (28.2%)	85 %	8
Ziarno	monachijski Typ I Viking Malt	1 kg (28.2%)	78 %	18
Ziarno	Słód Carahell (R)	0.35 kg (9.9%)	75 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	5 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook PL	25 g	0 min	8.6 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Chinook PL	25 g	4 dni	8.6 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.5 %

Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min