

#3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (39.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.8%)	83 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.8%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	cascade pl	25 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------