

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 1.5 kg (31.2%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 1.5 kg (31.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20.8%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Płatki jaglane              | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Amber Malt                  | 0.25 kg (5.2%) | 75 %       | 43  |
| Ziarno | płatki gryczane             | 0.2 kg (4.2%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | słód zakwaszający           | 0.16 kg (3.3%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 16.8 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 40 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | Cascade                | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Whirlpool | Chinook                | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Cascade                | 30 g  | 4 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g   | Safale       |