

American light ale TB

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **31**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (54.2%)	80 %	5
Ziarno	viking golden ale malt	0.7 kg (23.7%)	80 %	10
Ziarno	viking honig malt	0.25 kg (8.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (13.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
wirpool 80st 20 min				
Whirlpool	Mosaic	85 g	0 min	10 %