

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **67.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **82.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **67.5 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Perle	100 g	60 min	6.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmgarden	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Notatki

- 07 na zimno citra 200g
- 08 na zimno huell melon 100g + citra 100g + ekstrakt izo
- 8 kwi 2024, 18:37