

Apa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **34.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Bestmaltz przenica	2 kg (14.3%)	--- %	5
Ziarno	Viking cara	2 kg (14.3%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---