

Apa testowa na nowej wodzie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa