

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.81 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.1 kg (78.1%)	82.2 %	4.8
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	83 %	3
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.4 kg (7.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking - karmelowy 30	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5.74 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Columbus	20 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	26 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	35 g	1 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	14.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %

Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	13.1 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	5.14 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min