

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **28.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.17 kg (55.6%)	82.2 %	4.8
Ziarno	pale ale - viking	0.845 kg (21.6%)	80 %	5.5
Ziarno	płatki owsiane	0.389 kg (10%)	83 %	3
Ziarno	pszeniczny - bruntal	0.3 kg (7.7%)	83 %	5
Ziarno	Cookie - viking	0.2 kg (5.1%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	20 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	30 g	1 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	1 min	14.5 %
Na zimno	Denali	30 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.49 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwas askorbinowy	3 g	Butelkowanie	---