

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.3 kg (82.7%)	82.2 %	4.8
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.4 kg (7.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking - rye malt	0.3 kg (5.8%)	81 %	8
Ziarno	Viking - karmelowy 30	0.2 kg (3.8%)	74 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook US	12 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook US	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	30 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	45 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Chinook US	20 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade US	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	10 g	3 dni	9.6 %

Na zimno	Sorachi Ace	19 g	3 dni	12.5 %
----------	-------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	155 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.83 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