

APANPIJE?

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Suchy ekstrakt	Laktoza	0.3 kg (5.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	110 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z cytryn	15 g	Fermentacja cicha	2 dni