

Chuda szczapa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Na zimno	Mix	30 g	4 dni	11 %
Whirlpool	Mix	20 g	30 min	1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	soda	0.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	wapno	2.5 g	Zacieranie	60 min