

Dzika plaża

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.16 kg (34%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (7.3%)	74 %	3
Ziarno	Słód monachijski Optima	0.5 kg (14.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	7 g	55 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	7 g	55 min	5.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	43 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Cascade	43 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Us-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis