

Ein schoner tag

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Melano Light Castle Malting	0.25 kg (12.8%)	--- %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (87.2%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	45 min	7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---