

EJPICZAI

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carabelge	0.45 kg (7.2%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (76.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Chinook	20 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	15 g	2 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	2 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	HERBATA green robious	50 g	Fermentacja cicha	2 dni