

EkuanotAhtanum paleale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **71**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **64 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **64 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold	0 kg	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	3 min	13 %
Whirlpool	Ahtanum	50 g	3 min	5 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	0 min	13 %
Whirlpool	Ahtanum	50 g	0 min	5 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	100 g	3 dni	5 %