

EPA! EPA!

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.57 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20.2%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.25 kg (5.1%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.13 kg (2.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	12 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	7 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	3 min	17.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min