

Harnaś

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (52.2%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (43.5%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Świerk	200 g	Gotowanie	10 min