

Herkules

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (37.5%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich Malt	1 kg (18.7%)	82 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.34 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (18.7%)	85 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	40 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Bravo	30 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min