

Jasne pełne nr1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
active dry brewing yeast	Ale	Suche	12.5 g	---