

Kawalerskie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyśladzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (65%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.1%)	70 %	130
Ziarno	Żytni	0.9 kg (14.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Premiant	25 g	30 min	8.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Kazbek	25 g	7 dni	6.7 %
Na zimno	Premiant	25 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---