

kolejna papa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **87**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (93%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10.9 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 11.1 % |
| Whirlpool | Sabro | 50 g | 20 min | 13.6 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 3 dni | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |