

Kraków 17 - 16.10.2022

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	1 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	13 g	1 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand