

lekkie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.45 kg (13.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale