

Lime

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **10.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (59.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (5.9%)	80 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (9.9%)	100 %	80
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (5%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	11.4 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %
Na zimno	Wakatu	25 g	4 dni	8.5 %