

[M] Apki lepiej wchodzi

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (77.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (22.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytrusów	300 g	Fermentacja cicha	3 dni