

NO. 16

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **76**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82.6%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.05 kg (0.8%)	40 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %
Gotowanie	Summit	25 g	25 min	17 %
Na zimno	Summit	25 g	5 dni	17 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's