

No tez piwerko

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	5 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	7 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Motueka	20 g	2 dni	7 %
Na zimno	Waimea	20 g	2 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Płynne	100 ml	White Labs