

nowe

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **3.1**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Dodatek	płatki ryżowe	0.3 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Palisade	15 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	pilgrim	15 g	20 min	10.1 %
Gotowanie	Palisade	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	10 min	10.1 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	5 min	3.2 %
Gotowanie	saphir	25 g	5 min	2.6 %
Gotowanie	pilgrim	20 g	0 min	10.1 %
Na zimno	Palisade	10 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	saphir	25 g	5 dni	2.6 %
Na zimno	pilgrim	15 g	5 dni	10.1 %
Gotowanie	skórka z cytryny	10 g	5 min	1 %

Gotowanie	skórka z pomarańczy	20 g	5 min	1 %
-----------	---------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	moszcz z pomarańczy	550 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	moszcz z cytryny	200 g	Fermentacja burzliwa	---