

## Oorta

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 5.5 kg (91.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (8.3%)  | 75 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra   | 20 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Cascade | 10 g  | 15 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Citra   | 10 g  | 15 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 0 min  | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g  | 0 min  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |