

Ostatki

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **13.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.55 kg (49.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (47.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.6%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.045 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	7 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	4 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	4 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Equinox	4 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Citra	4 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	4 g	3 dni	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min