

Ozzie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (92%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M36	Ale	Suche	12 g	Mangrove