

Pad thai ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 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 **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (15.4%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Centennial 2023	25 g	0 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial 2023	25 g	60 min	8.9 %
Na zimno	Amora Preta 2023	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	Citra 2023	50 g	7 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pasta z tamaryndowca	200 g	Gotowanie	60 min
Zioło	trawa cytrynowa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	prażone orzechy	500 g	Gotowanie	60 min