

PAPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 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 **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Cara crisp	0.5 kg (8.3%)	80 %	30
Ziarno	Cara Blond Castle	0.2 kg (3.3%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Nottingham - Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	---