

PAPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **7 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	20 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	7 min	8.3 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	7 min	7 %
Whirlpool	Zula	25 g	0 min	8.3 %
30min 80°C				
Whirlpool	Książęcy	15 g	0 min	7 %
30min 80°C				

Whirlpool	Tomyski	15 g	0 min	2.8 %
30min 80°C				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale