

PAPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Malteurop	5 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Słód Carahell (R)	0.25 kg (4.5%)	75 %	25
Ziarno	pszeniczny Malteurop	0.25 kg (4.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	7 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	7 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	35 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	35 g	0 min	8.6 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Chinook PL	25 g	4 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min