

Pirapara

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.8 kg (84.8%)	85 %	6
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (9.1%)	85 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (6.1%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	11 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	11 g	70 min	11 %
Gotowanie	lunga	6 g	30 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.5 %