polska

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg *(83.2%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg *(10.4%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg *(4.2%)*	75 %	30
Ziarno	Karmelowy 50	0.11 kg *(2.3%)*	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	6 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	2.6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	2.6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	0 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale