

Pragnienie Działkowca

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (91.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale s-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min

Klarowanie	Whirlflock	2.5 g	Gotowanie	0 min
------------	------------	-------	-----------	-------