

s/m apa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **89**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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 **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (20.8%)	80 %	20
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.2%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.3 %
40 min 80st >				
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	7.4 %

Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale