

sesyjny kwas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	3 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	11 g	---