

Sky Valley

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **5.9**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (95%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	8 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	6 g	10 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	cascade	5 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	citra	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	0 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	4 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale