

The Dealer Brokreacja 2 - troche zmienione (wiecej słodu)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (82.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (8.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Cascade	16 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Chinook	35 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	14.2 %
Whirlpool	Chinook	12 g	0 min	13 %

Drożdże

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