

tłamok

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **6**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (5%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	eclipse	6 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---