

TreCoolowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.6 kg (63.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.68 kg (16.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.48 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.48 kg (4.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	24 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	36 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	36 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	100 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	48 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	72 g	---	10 %
Na zimno	Citra	100 g	---	12 %
Na zimno	Simcoe	72 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs