

Unikalna kopia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **130 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **136.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **164.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **124.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **151.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **124.2 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **67.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **164.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	25 kg (92.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (7.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Falconer's Flight	200 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	35 g	Fermentis