

w26neip

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (34.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (34.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.44 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.85 kg (13.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	30 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis