

Wesoły kierowca 2

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **33**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (17.9%)	81 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.6 kg (21.4%)	72 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (7.1%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (17.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Puławski	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	6 %
Na zimno	Callista	50 g	7 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 34/70	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis