

Wrocław

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.8 kg (27.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (34.5%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	EXP 2/20	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	1 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	EXP 2/20	20 g	1 min	7.5 %
Na zimno	EXP 2/20	15 g	1 dni	7.5 %
Na zimno	Sybilla	10 g	1 dni	6.2 %