

Żapa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zythos	30 g	0 min	9.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	10 ml	2 łyżki stołowe