

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **23**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.35 kg (24.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (28.4%)	85 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (14.2%)	72 %	4
Ziarno	colorado honig	0.2 kg (14.2%)	72 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.11 kg (7.8%)	71 %	210
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (10.6%)	80 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	7 g	45 min	6.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	10 min