

#10

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **52**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.7 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (4.3%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 60 min | 6.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 15 min | 6.3 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 14.2 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 5 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 5 dni | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis |