

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4 kg (67.5%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.13 kg (2.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	35 g	10 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Gęstwa	0.3 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe moczone w Cherry Casco de la Cruz	40 g	Fermentacja cicha	10 dni