

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **10**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (43.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	10 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------