

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (80%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	80 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	140 g	1 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	#121