

2#

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.8 kg (12.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	40 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	10 g	10 min	7 %
Whirlpool	Chinook	30 g	20 min	13 %
Whirlpool	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	5 dni	5 %
Na zimno	Cashmere	20 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis