

#41

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (86.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (13.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	45 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 - starter	Ale	Suche	500 g	Fermentis