

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.64 kg (81.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1.52 kg (18.6%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 32 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 31 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Cascade | 30 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Equinox | 35 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 45 g  | 0 min  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 23 g  | fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |