

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (31.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki jaglane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (5.2%)	75 %	43
Ziarno	płatki gryczane	0.2 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.16 kg (3.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Chinook	40 g	15 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale