

aaa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %