

ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **39.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7 kg (81.4%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (5.8%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.8%)	74 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.6 kg (7%)	74 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	22 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	nutrient blend	6 g	Gotowanie	15 min