

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 |