

Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.4 kg (71%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.36 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	15 g	45 min	10.9 %
Gotowanie	Lunga	20 g	30 min	10.9 %
Gotowanie	Lunga	15 g	5 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	23 g	---