

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 | --- |