

Ale kopiec

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **72**
- SRM **14.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.8 kg (26.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1.7 kg (25.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1.7 kg (25.4%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (22.4%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconers fighter	30 g	50 min	10.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis