

Apa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.5%)	85 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (5.7%)	78 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	50 g	75 min	8.9 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	5 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	13.3 %

Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	16.1 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.1 g	---