

apa 23.02.2024r

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (24.4%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (19.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %