

Apa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.1%)	20 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (11.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (27.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	19 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	100 g	5 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	100 g	5 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---