

Apa mocniejsza

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (80.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (6.3%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.55 kg (8.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	5 %
Gotowanie	Citra	8 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis