

Apka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.7%)	79 %	15
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.7%)	73 %	80
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1.5 kg (23.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---