

apka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 1 kg (16.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 55 min | 10.3 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 25 min | 10.3 % |
| Gotowanie | Izabella | 30 g | 10 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 5 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Zythos | 30 g | 1 min | 9.2 % |
| Na zimno | Zythos | 30 g | 4 dni | 9.2 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 4 dni | 11.3 % |
| Na zimno | Hallertau Tradition | 30 g | 4 dni | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|--------|-----|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|-------|-----|-------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 12 g | Gotowanie | 15 min |