

apka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	40 min	16 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	16 %
Gotowanie	Warrior	10 g	5 min	16 %
Gotowanie	Citra	10 g	2 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min