

Apka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (23.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 10 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 10 g | 3 dni | 10.5 % |