

Atak chmielu

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (3.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (3.2%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5.7 kg (90.5%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 45 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | cirta | 20 g | 15 min | 11 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 2 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|-----|
| Na zimno | Cascade | 20 g | 2 dni | 6 % |
|----------|---------|------|-------|-----|

Drożdże

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