

Bałkańskie lato

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka (Sło)	15 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Cardinal (Sło)	15 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade (Sło)	15 g	10 min	5.6 %
Whirlpool	Cardinal (Sło)	15 g	30 min	9.2 %
Whirlpool	Cascade (Sło)	15 g	30 min	5.6 %
Na zimno	Cardinal (Sło)	20 g	5 dni	9.2 %
Na zimno	Cascade (Sło)	20 g	5 dni	5.6 %

Drożdże

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