

blabla

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (34.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 1 kg (17.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny jasny Weyermann | 2.6 kg (44.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.4%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 0 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 7.4 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |