

bruxtrois

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (84.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %