

Bug-i-Ługi

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (87.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.33 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

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