

## CDA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **39.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (8%)	70 %	1500
Ziarno	Special X	0.15 kg (4%)	72 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	13.1 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	13.1 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	13.1 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	13.1 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	26.19 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	72 ml	Fermentum Mobile