

Cheeky One

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	4 kg (66.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess LME - Munich	0.5 kg (8.3%)	78 %	16
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (8.3%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (8.3%)	75 %	55
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (8.3%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	8 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	6 min	8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	8.1 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	45 min
Klarowanie	super irish moss	2 g	Gotowanie	10 min