

chgw

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **72**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	lunga	100 g	20 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Cascade PL	100 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Willamette	100 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US	Ale	Gęstwa	1000 ml	---