

ChmieLEM-ON

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomahawk	10 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Tomahawk	8 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Horizon	12 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Rehydratyzowane				