

Chmielowe testowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **55**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.8 kg (90%)	80.5 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	15 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	5 g	Mauribrew