

Ciapa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (26.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Malt Baird | 3 kg (52.2%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 15 g | 20 min | 10.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 20 min | 11.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 15 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 5 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 10 g | 5 min | 9 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 35 g | 7 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Galaxy | 15 g | 7 dni | 14.6 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 7 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Ekuanot | 5 g | 7 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 5 g | 7 dni | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 10 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |