

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 Sauvín	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 Sauvín	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