

Co się nawinie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **59**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **9 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **9 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.629 kg (84.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (15.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's