

cos nowego

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **9**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.8 kg (60.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (31.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (2.4%) | 78 % | 350 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (2.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany (płatki) | 0.15 kg (2.4%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.07 kg (1.1%) | 70 % | 800 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 40 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |