

czaplapa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.5%)	74 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.05 kg (0.9%)	81 %	70
Ziarno	crystal	0.15 kg (2.7%)	72 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Magnat	3 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	40 g	20 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	40 g	0 min	16.1 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	80 g	---	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	200 g	Gotowanie	15 min