

Czystki Etniczne

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (79.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.48 kg (7.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.4 kg (6.4%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 35 g | 0 min | 8.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 35 g | 3 dni | 8.4 % |
| Gotowanie | Zula | 30 g | 30 min | 9.7 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Zula | 30 g | 3 dni | 9.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 2.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Kveik SKARE | Ale | Gęstwa | 100 ml | 2 łyżki stolowe |