

DARMOWE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.17 kg (29%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	16.96 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale