

Domowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	---