

Dziewanna

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (11.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.5 kg (11.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.5 kg (11.1%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 30 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea | 30 g | 5 min | 15.1 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 3 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Waimea | 30 g | 3 dni | 15.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |