

EPA! EPA!

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.2 kg (18.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (56.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.25 kg (19.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.32 kg (5%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g | 20 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 15 g | 12 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 15 g | 7 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 25 g | 3 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 25 g | 0 min | 17.2 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 7 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |