

fajne piwko

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Bruntal - Raven Trading	5 kg (62.5%)	75 %	7.5
Ziarno	Słód pszeniczny Bruntal - Soufflet	0.5 kg (6.3%)	75 %	6
Ziarno	Słód wiedeński Bruntal - Raven Trading	1.5 kg (18.8%)	75 %	12
Ziarno	Słód karmelowy carahel (carapilss)	0.5 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Słód Castle Malting	0.5 kg (6.3%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Columbus (Tomahawk, Zeus) - (USA) - granulát	20 g	60 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel Ahtanum (USA)	40 g	15 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel Styrian Bobek (SLO)	40 g	10 min	6.2 %

Na zimno	Chmiel Ahtanum (USA)	60 g	3 dni	4.4 %
Na zimno	Chmiel Styrian Bobek (SLO)	60 g	3 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar