

Gdyby był ciut bardziej nachmielony...

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **13.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (88.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.25 kg (11.1%) | 74 % | 158 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 5 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 15 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g | 5 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22.5 g | Fermentis |