

Grejpfruty na maxa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **65.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68.5 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68.5C**
- Wyszadzaj używając **37.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (52%)	90 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (16%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (32%)	90 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	45 g	fermentis