

Hop Session

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (81.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (10.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 20 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Whirlpool | Azacca | 60 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 40 g | 4 dni | 14 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 4 dni | 6 % |

Drożdże

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