

HOPBY

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **7.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.8 kg (40%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (15%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (25%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Karmelowy | 0.15 kg (7.5%) | 75 % | 140 |
| Cukier | Cukier kandyzowany belgijski biały | 0.15 kg (7.5%) | --- % | 0 |
| Suchy ekstrakt | Briess DME - Golden Light | 0.1 kg (5%) | 95 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 15 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 5 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 15 g | 1 min | 10.7 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |