

II-anek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Bruntal Monachijski	1 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Bruntal Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	28 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m-54	Ale	Gęstwa	200 ml	1

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	10 min