

Jasne ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (81.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (18.2%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Super Galena | 15 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Zythos | 10 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Super Galena | 15 g | 30 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Zythos | 10 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Zythos | 10 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Fermentis |