

Jasne pełne 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (14.3%)	74 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.4 kg (68.6%)	74 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (17.1%)	74 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	25 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	25 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale 23	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis