

Juicy hopps Outemeal American Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale ZERO | 4.4 kg (68.8%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (7.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (4.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 20 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |