Keg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(62.5%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg *(12.5%)*	81 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg *(12.5%)*	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(12.5%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	5 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Styrian Golding	25 g	10 min	3.6 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Whirlpool	Magnum	25 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Styrian Golding	22 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Magnum	22 g	5 min	13.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	100 g	6 dni	5.1 %
Na zimno	Styrian Golding	100 g	6 dni	3.6 %
Na zimno	Magnum	100 g	6 dni	13.5 %

Drożdze

Nazwa	**Typ**	**Forma**	**Ilość**	**Laboratorium**
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.