

kolejna papa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **87**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.1 %
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	13.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---