

Koncernowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (41.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (41.7%)	81 %	8
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whifloc	1 g	Gotowanie	15 min