

Kto to widział?

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 4.7 kg (100%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 45 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 5 min | 6.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6.8 % |

Drożdże

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