

Kwas

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **1**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (36.1%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.1%)	70 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (11.1%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	70 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New england	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnia	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni