

lessmeansbetter

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (24.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (17.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (24.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	anthanum	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	cashmere	30 g	0 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	9.5 %