

Light ale

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (35.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (21.4%)	61 %	5
Płynny ekstrakt	Syrup	0.3 kg (21.4%)	65 %	---
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (7.1%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %