

Light Hoppy Pale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (52.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (26.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (15.8%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (5.3%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	15 g	60 min	5.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	20 g	3 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis