

Lochristi apa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 2 kg (47.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (23.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Bursztynowy/cookie | 0.2 kg (4.8%) | 70 % | 70 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (23.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 25 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 1 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|---------|--------------|
| Lochristi Brettanomyces Blend THE YEAST BAY | Ale | Płynne | 1500 ml | --- |