

Lot Sokolnika

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (82%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.6%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 15 g | 30 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 15 g | 15 min | 11.3 % |
| Whirlpool | Falconer's Flight | 30 g | 10 min | 11.3 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 105 g | 2 dni | 11.32 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 20 g | Zacieranie | --- |