

Maskopatol

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (90%)	80 %	6.5
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.5 kg (10%)	76 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	45 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis