

mieth

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **40**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Castle Pale Ale	7.5 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	maryna	30 g	30 min	22 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki	500 g	Zacieranie	60 min