

mocne

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (78.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (14.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis