

## Może wyjdzie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	--- %	---
Ziarno	Simpsons - Best Pale Ale	3 kg (60%)	82.5 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.5 kg (10%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	16.2 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Azacca	10 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	30 min	13.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Azacca	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---