

ms

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **78**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %