

na zime 1?

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **49**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 72C**
- Wystadź używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (80%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (10%)	73 %	177
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	55 g	20 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DIPA	Ale	Płynne	100 ml	omega