

NE PA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	60 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066 London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowt	2 g	Zacieranie	---

Do zakwaszenia wody do wyśładzania				
Czynnik do wody	kwask fosforowy	1 g	Zacieranie	---