

nie wiem co to

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **46**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 3.8 kg (95%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (5%) | 72 % | 236 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 15 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 10 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 25 g | 2 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |