

Nz pa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **120**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (68.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.3 kg (4.1%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	13 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Motueka	40 g	2 min	7 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	3 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	78 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	60 g	70 min	16.3 %
Whirlpool	Motueka	40 g	78 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	37 g	70 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis