

okoń

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **13**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	20 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni

Inne	Woda	20000 g	Fermentacja burzliwa	---
------	------	---------	-------------------------	-----