

## Ostatek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett Maris Otter	0.7 kg (14%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (14%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (16%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett Caramalt	0.5 kg (10%)	76 %	69
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	2 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	38 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min