

PA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Bruntal - Vienna Malt	0.5 kg (8.8%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	15 g	40 min	15 %
Gotowanie	Summer	10 g	40 min	6.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Summer	20 g	2 min	6.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	2 min	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis