

PAA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (17.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (7.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód jęczmienny Cookie (bursztynowy) Viking Malt | 0.3 kg (7.5%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 50 | 0.3 kg (7.5%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (10%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 15 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g | 0 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 15 min | 10 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |