

PAPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (55.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 12 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 3 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 22 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 4 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 50 g | 6 dni | 10.5 % |