

Pół ma pół

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.5 kg (7.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód Carabody	0.5 kg (7.5%)	75 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.5%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nectaron	20 g	25 min	12.3 %
Whirlpool	Motueka	40 g	25 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	25 min	11 %
Na zimno	Motueka	60 g	3 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Nectaron	30 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast conan	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Suszone skórki cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Suszone skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min