

polska

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (82.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (5.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Karmelowy 50 | 0.11 kg (2.3%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 7.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 0 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 0 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |