

Pomarańcza

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (78.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5.3%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.8%)	79 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	50 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	5 dni	4.8 %

Drożdże

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