

## Posezonowe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.1%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	50 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	150 g	5 dni	13.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis