

prima2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1125 L**
- Całkowita objętość zacieru **1500 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1125 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1061.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US | 175 kg (46.7%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 150 kg (40%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 30 kg (8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Pszeniczny | 20 kg (5.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 180 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 110 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 150 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | ekuanot | 115 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 140 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | ekuanot | 120 g | 45 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 200 g | 25 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 150 g | 25 min | 10 % |
| Gotowanie | ekuanot | 150 g | 25 min | 13 % |

| | | | | |
|-----------|---------|--------|--------|--------|
| Gotowanie | Simcoe | 150 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 150 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | ekuanot | 150 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Mosaic | 1000 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | ekuanot | 1000 g | 20 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| us-05 | Ale | Suche | 950 g | --- |