

prima2 KW

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- 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 **1095 L**
- Całkowita objętość zacieru **1460 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 **1095 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1081.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	280 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	30 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	350 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	110 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	150 g	0 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	115 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	140 g	0 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	120 g	0 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	200 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	150 g	15 min	10 %
Gotowanie	ekuanot	150 g	15 min	13 %

Gotowanie	Simcoe	150 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	350 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
Safale S-04	Ale	Suche	950 g	Safale