

## Proces karny

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	60 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis