

Przestarzałe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (9.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	6 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	6 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	---	10 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	---	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	---	13.2 %
Whirlpool	Sorachi Ace	5 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 1.043 before fermentation
22 paź 2017, 21:16